
3 1761 07550868 9

E. PRAROND

LES MŒURS ÉPULAIRES DE LA BOURGEOISIE PROVINCIALE

XVe-XVIIIe SIÈCLES

ABBEVILLE A TABLE ET LES CONVIVIALITÉS DE L'ÉCHEVINAGE



PARIS
ALPHONSE PICARD ET FILS
LIBRAIRES-ÉDITEURS
82, Rue Bonaparte, 82

1900

LES

MŒURS ÉPULAIRES

DE

LA BOURGEOISIE PROVINCIALE

XVe-XVIIIe SIÈCLES

E. PRAROND

LES MŒURS ÉPULAIRES DE LA BOURGEOISIE PROVINCIALE

XVe-XVIIIe SIÈCLES

ABBEVILLE A TABLE ET LES CONVIVIALITÉS DE L'ÉCHEVINAGE



PARIS
ALPHONSE PICARD ET FILS
LIBRAIRES-ÉDITEURS
82, Rue Bonaparte, 82

1900

Les deux essais qui suivent sont, pour l'essentiel, sortis des mêmes écritures municipales. Ils se complètent réciproquement. L'idée m'est donc venue de les rapprocher sous une couverture commune. Le titre collectif m'exempte de préambule. Les mandements au profit des cuisiniers, rôtisseurs et taverniers, témoigneront, sans préface, de la plus simple et meilleure manière.

Les notables bourgeois mangeaient et buvaient par devant notaires, je veux dire par devant les argentiers de la commune, pour faire mentir la ballade des Temps jadis :

> *Ou est-il, tant bouté soubz le nez ?...*
> *Autant en emporte ly vens.*

Le vent n'a pas emporté leur histoire. Le vélin est encore très durable sur lequel elle est assurée dans le « Trésor » de la Ville, entre les noms des cuisiniers fameux.

ABBEVILLE A TABLE

ÉTUDES GOURMANDES ET MORALES

ERNEST PRARON

ABBEVILLE A TABLE

ÉTUDES GOURMANDES ET MORALES



AMIENS

IMPRIMERIE DELATTRE-LENOEL, ÉDITEUR

RUE DES RABUISSONS, 30

1878

Extrait de la Picardie,

Revue Historique, Archéologique et Littéraire publiée à Amiens.



ABBEVILLE A TABLE

I

Je ne compte décrocher aucun hanap d'honneur dans cette excursion aux cocagnes bourgeoises ni voir même surgir le moindre diablotin de ces propos de table. Tout mon espoir ne va qu'à préparer une histoire de la gourmandise à Abbeville ; préparer et c'est assez pour une œuvre qui demanderait si longue digestion, car, pour l'heur de nos compatriotes défunts, tout ce que les siècles ont pu m'apprendre de leurs actes publics ou domestiques, me les montre solides bourgeois, bons convives et volontiers devançant la chanson, le dos au feu, le ventre à table ; cervelles dures quelquefois, idées étroites souvent, cœurs assez clos aux générosités utopiques, mais estomacs ouverts et capaces. Certes le sujet a droit à d'autres proportions que celles d'une cau-

serie brève, mais où il faudrait un savant expert et de langue *estoffée*, un gras discoureur du XVIe siècle, Rabelais doublé d'un Estienne, je ne puis fournir qu'un faible érudit du XIXe, et de langage maigre.

Puissent mes continuateurs en ces recueils de faits compléter, pour le passé, mes recherches, et trouver dans notre present qui sera devenu le passé, et dans l'avenir qui sera le present de leur temps, de nouveaux, bons et glorieux stimulants à leur travail et grande matière à poursuivre l'histoire honnête, pacifique et gourmande des ancêtres !

Dès qu'elle fut née à la liberté et eut des murs, Abbeville, du haut de son beffroi communal, de ses clochers, de ses tours ou forteresses, put contempler autour d'elle un pays varié et riche, empressé à la nourrir, les champs et la mer, les prés et les jardins, les pâturages secs et les marais.

Les champs lui donnaient le blé et le gibier terrestre ; la mer, les poissons et les vins de Bordeaux ; les prés, de temps en temps mouillés par la mer, les moutons dont le souvenir est resté ; les jardins, les légumes et les fruits ; les pâturages voisins des villages, les bœufs ; les marais, le gibier d'eau ou de passage.

De toutes ces ressources, qui toutes n'ont pas disparu, les vieux bourgeois tiraient parti aussi bien ou mieux que nous ; mais certainement plus facilement ou copieusement si nous regardons vers les marais et vers la mer.

Ces ressources bien employées ont donné naissance, de temps immémorial, à diverses industries ou pro-

fessions qu'il faut nommer d'abord, puis honorer comme elles le méritent dans une suite de chapitres qui devraient être des strophes.

Ces métiers, — c'est le vrai mot des vieux temps, — étaient ceux :

Des cuisiniers,
Des pâtissiers,
Des rôtisseurs,
Des hostelliers ou hostellains,
Des taverniers et cabaretiers,
Des marchands de poisson,
Des marchands de vin,
Des brasseurs ;

J'allais oublier dans cette énumération

Les boulangers
Et les bouchers,

tant, dans ces questions d'histoire gastrolatrique, on se laisse entraîner vite au delà du strict nécessaire.

II

LES CUISINIERS, LES PATISSIERS, LES ROTISSEURS, *autrement et anciennement dits* LES ALLEVAUX.

Il nous faut réunir sous un même titre ces trois professions qui se touchaient beaucoup au Moyen âge et qui, chez nous, n'eurent autrefois qu'un même règlement et

marchaient sous la même enseigne, l'enseigne des allevaux. Alors les pâtissiers étaient en effet des cuisiniers plutôt que des confectionneurs d'œuvres légères et de pâtes finement travaillées comme nous les exigeons, à Paris, des Félix et des Chiboust, à Abbeville, des Pauquet et des Grosjean. Les pâtissiers des vieux temps faisaient cuire surtout des viandes. Tout au plus pourrait-on les rapprocher des praticiens qui ont sauvé dans tous les temps l'honneur d'Amiens, des fabricants de pâtés de canards. Quant aux rôtisseurs, ils se confondaient si bien avec les pâtissiers que l'usage, même dans les statuts, est de joindre les deux mots pâtissiers et rôtisseurs entre les termes du même article et le plus souvent de n'employer que le premier de ces deux noms.

M. Augustin Thierry (1) a publié dans le quatrième volume de ses *Documents inédits*, les statuts de 1504 des pâtissiers-rôtisseurs.

L'article premier de ces statuts, assez gargantuesque si l'on tient compte de l'industrie réglementée, porte que nul apprenti ne pourra passer maître, après le service d'un an chez « ung maistre, » s'il n'a fait « ung chief d'œuvre tel qu'il plaira ordonner à nous maieur.... et que ledit chef d'œuvre soit présenté à nous maieur et eschevins. »

Un poète, ayant conservé la tradition des trouvères comme il devait s'en rencontrer encore en 1504, a oublié de mettre en scène cette solennité dans la salle à ner-

---

(1) Dont les collaborateurs furent MM. Louandre et Bouquelot, il ne faut jamais oublier de le rappeler, surtout pour le quatrième volume, *le Ponthieu*.

vures du conseil de l'Echevinage ; le chef d'œuvre de l'apprenti cuisinier, pâtissier ou rôtisseur « présenté à Nous Maieur et Eschevins ! »

Ce ne devait pas être un vilain spectacle non plus, si nous abandonnons un instant les cuisiniers rôtisseurs pour suivre leurs œuvres, que la présentation du rôt à couenne aux magistrats municipaux par les cinquanteniers.

La cérémonie était presque religieuse, ayant lieu chaque année le jour de saint Sébastien patron de tous les tireurs d'arc. S'imagine-t-on bien la solennité ; les cinquanteniers « en armes » escortant, à travers les rues jusqu'à l'Hôtel-de-Ville, le cochon de lait *de bonne taille et bien rôti* que l'on appelait le rôt *à couenne* ? — V. M. Louandre, *Histoire d'Abbeville*, t. II, p. 229. — Que l'on se figure la gravité des soldats d'Agamemnon apportant au palais d'Argos les dépouilles troyennes et que l'on se défende de régler par la pensée leur pas sur une marche d'Offenbach. L'hommage des cinquanteniers aux « officiers municipaux assemblés à l'Hôtel-de-Ville » se composait du cochon de lait et d'un grand gâteau. Le maire et les échevins faisaient, paraît-il, le sacrifice du cochon ; ils l'abandonnaient aux sergents ou l'envoyaient à des religieux. Quant au gâteau, sur la fin duquel l'historien se tait, ne peut-on supposer qu'il devenait le prétexte entre les sénateurs abbevillois, — *senatus abbavillensis*, ont dit des inscriptions, — à quelque libation honorable ?

L'article 5 des statuts de 1504 protège les pâtissiers contre les cabaretiers. Les cabaretiers ne peuvent « cuire chair bouillie ne rotie ou faire pastez pour les vendre en

leurs maisons ne hors d'icelles. » Ils sont tenus, à peine de vingt sols d'amende, d'aller quérir, pour ceux qui viennent boire chez eux, les viandes cuites et les pâtés chez les pâtissiers.

Mais l'article 6 protége les bouchers contre les pâtissiers. Il est défendu à ces derniers de faire tuer dans leurs maisons grosses bêtes comme bœufs, moutons et veaux.

Cet article me rappelle que, jusqu'à l'ouverture de l'abattoir, on voyait encore, lorsque l'on passait devant les boucheries ouvertes, les bœufs tomber sous le marteau des bouchers.

En l'article 7 apparait, dans toute sa prudence et sa sévérité, la sollicitude de l'échevinage : « Ne pourront lesdits pâtissiers exposer en vente nulles viandes reschauffées, cuittes du jour de devant du plus tart, à peine de soixante solz d'amende. »

Et l'article 8 est bien intentionné aussi : « Item, seront tenuz chacuns patissiers faire, en jour de chair, chacun jour demy douzaine de petits pastez de deux deniers, à peine de cincq solz d'amende pour chaque fois. »

Les éditeurs du document nous avertissent que le onzième et dernier article de ces statuts (il ne concerne qu'une boite de secours), a été ajouté le 3 octobre 1605.

L'article 15 d'une ordonnance municipale de 1532 publiée par M. Thierry laisse croire que l'on pouvait s'attabler et manger chez les rôtisseurs, et chez les pâtissiers comme chez les gens tenant hostelleries, etc. (1)

---

(1) Voyez plus loin cet article au chapitre *Protection des Cuisines bourgeoises*.

Les cuisiniers, au XVIe siècle, étaient aussi les marchands de gibier comme le sont de nos jours les restaurateurs et quelquefois les charcutiers. Ils ne pouvaient cependant aller au devant du gibier ; et lièvres, levrauts, perdreaux, cailles, bécasses, sauvagine des marais ou de la mer, devaient être mis en vente d'abord sur le marché de la ville où les cuisiniers comme les releveurs forains ne pouvaient les acheter avant une certaine heure.

Cette prescription ne suffisait pas à la sécurité des bourgeois. Il ne fallait pas que les cuisiniers, acheteurs tardifs, se permissent de vendre du gibier avancé ou mal en point. Le quatriesme jour du mois de septembre 1578, Thomas Blanchart, cuisinier, est condamné à l'amende « pour avoir vendu un levrault deffectif. » Mais ce qui marque encore mieux le souci des habitants d'Abbeville pour la correction de toutes les choses de la bouche, ce sont les applications assez fréquentes d'un des articles les plus prévoyants des statuts ; ainsi cette condamnation à quarante sols qui frappa le 2 décembre 1585, Marguerite Leleu, veuve de Claude de Bommelles « pour avoir vendu des pattés (pâtés) reschauffés. »

Certes les bourgeois d'alors eussent bien goûté la poésie et le précepte classiques :

Et souvenez vous bien
Qu'un pâté réchauffé ne valut jamais rien.

Le roi Louis XIV, dans toute sa gloire du traité d'Aix-la-Chapelle, confirma les statuts des cuisiniers, pâtissiers, rôtisseurs, suivant les lettres de chancellerie

données à Saint-Germain-en-Laye au mois de décembre 1669 (1).

Les lettres royales en faveur des pâtissiers d'Abbeville n'offusquent pas l'éclat des prises de Besançon, de Salins, de Dôle, de la conquête de la Franche-Comté, bien que leur valeur ne compense pas la suppression récente des *Chambres de l'Edit*.

Malgré les termes précis de l'ordonnance municipale confirmée par le roi, les pâtissiers eurent affaire, vers 1683, contre les marchands de vin et les taverniers.

Je vais être obligé d'emprunter un peu, en l'abrégeant, le langage judiciaire; mais il faut bien montrer l'importance de ces questions.

Un arrêt du Parlement de Paris du 9 décembre 1683, rendu contradictoirement entre la communauté des cuisiniers-pâtissiers d'Abbeville, demandeurs, et les gardes et maieurs de bannière des marchands de vin et taverniers de lad. ville, défendeurs, et de leur consentement, ordonna que les statuts des demandeurs, arrest et règlement ce concernant, seraient exécutés selon leurs formes et teneur et défendit aux marchands de vin et taverniers de contrevenir auxdits statuts, à peine de vingt livres d'amende pour chaque contravention; amende qui ne pourrait être modérée par les juges des lieux, ladite amende moitié au roy et moitié aux demandeurs.

Ce succès en parlement ne satisfit pas encore ou ne rassura pas complètement les cuisiniers. En 1719 ils

(1) Je ne vois guères de changement dans cette confirmation que les derniers mots de l'article 5 qui sont lus en 1669 : « ...... et qui s'égarderont comme dessus ».

résolurent d'obtenir des lettres-patentes du roi pour la confirmation de leurs statuts. Les lettres furent en effet présentées au sceau et renvoyées avec demande d'avis par M. d'Argenson, garde-des-sceaux, à M. Chauvelin, intendant de Picardie. M. Chauvelin adressa à son tour la communication aux maieur et échevins d'Abbeville en demandant leurs sentiments. Les maieur et échevins répondirent en janvier 1720. Qu'advint-il alors de cette affaire ? Je ne sais ; mais je vois dans le tome IV des *Documents* de M. Thierry que les statuts pour le métier des pâtissiers ont été renouvelés, réformés et augmentés en 14 articles, le 1er février 1732.

En cette année le roi Louis XV avait, comme son aïeul le roi Louis XIV, de pires occupations que de régler en bon roi les droits et les devoirs des pâtissiers d'Abbeville. Pas n'est besoin de l'aller crier à Pontoise au Parlement en exil.

Comment ce renouvellement de 1732 n'est-il pas rappelé cependant, quelques années à peine plus tard, parmi des dates que donne l'intendant de Picardie lui-même ? Par ordonnance de M. Chauvelin, intendant, du 16 décembre 1736, enregistrée au greffe de l'Hôtel-de-Ville le 5 janvier 1737 ; vu les statuts des cuisiniers de l'année 1504, les lettres-patentes du mois de décembre 1669, l'arrest du 9 décembre 1683 et copie d'un édit du mois de mars 1693 concernant les hôtelliers et aubergistes, ensemble les autres pièces et procédures produites par les parties ; il est ordonné que les statuts et réglemens des maîtres cuisiniers d'Abbeville, de 1504, décembre 1669 et novembre 1683, seront exécutés selon leurs formes et teneurs, et, en conséquence, défenses sont faites etc...

L'ordonnance, en somme, défend à différents cabaretiers ou aubergistes, conformément à l'article 5 des statuts visés, d'apprêter chez eux des viandes pour les vendre aux bourgeois et habitans de la ville qui vont boire dans leurs cabarets, lesquelles viandes ils seront tenus d'aller chercher chez les cuisiniers, aux peines portées par les statuts et l'arrêt de 1683.

Mais la paix était impossible ; les différends succédaient aux différends entre les cuisiniers-pâtissiers et les cabaretiers surtout. Une sentence de l'Hôtel-de-Ville du 4 mai 1740, rendue entre les gardes des cuisiniers et Adrien Dupuis, cabaretier à Sur-Somme, déclare valable la saisie faite par ces gardes sur Dupuis, d'un pâté exposé en vente par un de ses domestiques en la ville d'Abbeville. Le paté est confisqué au profit de la communauté des cuisiniers, avec défense aud. Dupuis, et à tous autres cabaretiers et bourgeois de cette ville, d'exposer à l'avenir en vente aucuns pâtés au préjudice desd. cuisiniers-pâtissiers, à peine de cinquante livres d'amende.

Ainsi finit, pour nous du moins, vers le milieu du XVIIIe siècle, l'histoire judiciaire de la corporation des cuisiniers, qui eut encore de beaux jours devant ses fourneaux : témoin les dîners de l'échevinage dont nous pourrons donner plus loin les menus.

Mais c'est dans les siècles anciens que la grande corporation des allevaux, plus tard pâtissiers-rôtisseurs, plus tard pâtissiers-cuisiniers, compte le plus de glorieux faits mêlés à toutes nos annales, comme l'établiront nombre d'extraits qui attendent impatiemment sous notre main le moment de se jeter dans ces pages : dîners des

quaresmaux, diners de la visitation des remparts, diners de la recherche des habitants pour les rôles de garde, diners d'affaires ou de conciliations, diners du prince d'amours, diners de noces ou de confréries, etc. Les éditeurs des *Monuments inédits pour l'histoire du Tiers-État* ont donné les noms des quatre maieurs de bannière des allevaux de 1388. Le premier des quatre était Colart Le Ver. Remarquons qu'en 1346 le maieur d'Abbeville vainqueur, suivant quelques historiens (1), d'une arrière-garde anglaise avant la bataille de Crécy, portait ce nom même de Colart Le Ver.

Espérons, pour l'honneur de la pâtisserie et de la rôtisserie, que le maieur de corporation qui marchait le premier en 1388 sous la bannière des pâtissiers et des rôtisseurs tenait par quelque lien encore, et mieux que par le nom et le prénom seulement, au maieur guerrier qui vit fuir les Anglais. Héroïsme et génie des sauces ne sont pas incompatibles. La broche et la lance ont des usages différents mais des rapports qui ne les rendent pas ennemies. Pourquoi le vainqueur des Anglais ne serait-il pas sorti lui-même, par ses ancêtres, du feu des cuisines ? Pourquoi le signataire même de la charte communale, Hugues Le Ver, Hugo li Vers, échevin de 1184, n'aurait-il pas été, dès lors, un ancêtre de la noble profession des allevaux et le glorieux aïeul tout à la fois du maieur porte-épée de la ville et du maieur porte-couteau des cuisiniers ?

Car dans les noms des quatre maieurs des allevaux

(1) Devérité, *Histoire du comté de Ponthieu*, tome Ier, et l'auteur de *la [illegible]*, préface et acte 2e.

de 1388 se rencontre aussi, avec le prénom de Jehan, le nom du premier maieur de la commune de 1184, Patin, qui avait pour prénom, Gontier, (*Guntero Patin existente majore Abbatisvilla tunc temporis*,) signataire de la charte.

Mais pourquoi ne pas évoquer du cimetière inconnu, et probablement détruit, qui ne les garde plus sans doute, ces plus méritants des bourgeois de 1388 ? Ou plutôt non, que ne les laissons-nous dormir en paix ! Leurs noms suffiront pour recueillir nos hommages. Eux-mêmes seront présents devant nous, par et dans ces noms. En prononçant ces noms après MM. Thierry, Louandre, Bourquelot, nous acquitterons envers ceux qui les ont portés, la dette de reconnaissance des bourgeois du XIVe siècle. Cinq cents ans écoulés depuis que leurs broches tournaient, que leurs fours chauffaient les chairs et soulevaient les pâtes, ne doivent pas faire oublier Colart Le Ver, Jehan Clevetin, Jehan Patin, Jehan Lebœuf. Ils ont vécu et travaillé et bien mérité de leur ville dans des temps troublés. A la peine, près des fourneaux, à la bouche des fours, ils ont souffert des charbons et de la flamme pour réconforter les esprits comme les corps ; ils ont remis du cœur au ventre de leurs concitoyens ; ils ont part dans les héroïsmes. Qu'ils soient honorés à l'égal de leurs homonymes du Grand-Echevinage, de leurs pères les fondateurs de la Commune !

Quand nous nous rapprochons des temps modernes en descendant dans nos registres, nous reconnaissons toujours, par la place qu'y tiennent les cuisiniers, quelle place ils occupent en réalité dans la ville. Cette place dans les registres est marquée, il faut le dire, par

le nombre des condamnations que la prudence publique, la sollicitude des magistrats font subir aux membres de la corporation utile et surveillée. Nous donnerons des preuves de la vigilance municipale plus loin au titre : PRÉCAUTIONS POUR L'APPROVISIONNEMENT DES CUISINES. A en juger par les noms différents que nous fournissent les condamnations, les cuisiniers devaient être nombreux.

Rapprochés les uns des autres en une rue, ils avaient suffi à la faire nommer de leur nom. Cette rue, la première partie de la rue actuelle des Teinturiers du côté du Pont-aux-Bouchers, était ainsi voisine du Grand-Echevinage qui lui rendait honneur et donnait profit, comme nous le verrons, par des commandes aux frais des deniers communaux.

Si quelque lecteur nous priait de dire, avant de fermer ce chapitre, où l'on pouvait alors rencontrer des pâtissiers confectionnant des pâtisseries parentes de celles que nous nommons ainsi, nous l'engagerions à s'adresser aux tartiers et à se rendre dans la rue de la Tarterie. Les industriels primitifs d'où sont descendus, en se raffinant, les praticiens savants qui ont rendu surtout aimable aux fins becs le nom de pâtissier étaient alors de simples faiseurs de tartes ; on les appelait des tartiers, et, de leur nombre et de leur groupement, une rue avait pris nom rue de la Tarterie.

Déchue aujourd'hui, du moins de son titre à la faveur des appétits friands, la rue de la Tarterie, est celle, ou une partie de celle, que nous appelons la rue du Moulin-du-Roi. Les tartiers devaient se rattacher à la corporation des boulangers. Une maison de la rue de la

Tarterie, à usage de boulangerie, était nommée la *Mamelle*. Une autre donne à méditer ; elle avait pour enseigne *les Trois Sausserons*. *Le chapitre des pâtisseries et des friandises* nous ramènera peut-être vers la *rue de* la Tarterie.

III

PROTECTION DES CUISINES BOURGEOISES.

J'ai annoncé un TITRE : *Précautions pour l'approvisionnement des cuisines particulières*, et c'est bien sous un TITRE spécial en effet que je devrais classer, en divers chapitres, les mesures prises dans tous les temps pour la satisfaction des bonnes bourgeoises ménagères et le contentement des bons bourgeois exigeants. Je me contenterai cependant d'un sommaire en ce petit chapitre, (en cette parenthèse,) parce que plusieurs des articles de prévoyance ont déjà été consignés dans les précédentes pages et que plusieurs autres vont paraître en juste place, aux chapitres des hôteliers, des marchands de poisson, etc.

Ainsi la défense aux cuisiniers (voyez plus haut) d'aller au devant du gibier pour s'en emparer avant la mise en vente réglementaire ; la défense de vendre le gibier trop vieux, etc. ; ainsi (voyez plus loin) la défense aux hôteliers d'acheter du poisson avant l'heure à eux permise ; les ordonnances sur les marchés ; les précautions contre les marchands de vin, contre les brasseurs, contre les marchands et les acheteurs de gibier, etc.

Dans une ordonnance du 27 juillet 1552 publiée dans les *Monuments inédits de l'histoire du Tiers-État* (1) et dans laquelle l'Echevinage d'Abbeville fixe le prix des denrées alimentaires, on lit :

Article 15 : « — Les rôtisseurs, pâtissiers, gens tenans hostelleryes, cabaretz, tavernes et venel, ne bailleront à leurs hostes que bœuf, mouton, veau, porcq et boullon (bouillon), œufz, beurre, formage, huille, morue, harengs, filets, plays (plies) et aultres menus poissons de mer. Et quant aux esturgeons, marsuins (cochons de mer, marsouins), ballenetz [?] et saulmons fraiz, ils se venderont en détail et par pièches (pièces) en la poissonnerie. Lesquelz cabaretiers, pâtissiers et aultres tenans venel, ne porront acheter pour revendre, sur peine, pour la première fois, de confiscation de ce qu'ils habilleront, oultre ce que dict est, et, pour les aultres fois, d'amende arbitraire. (2) »

Nous avons vu ou nous verrons par quelles règles et par quelles peines graduées les bourgeois d'Abbeville s'étaient attachés à maintenir dans les devoirs de leurs professions les pâtissiers, les cuisiniers, les hostellains, les taverniers, les poissonniers, les marchands de vin, les cambiers ou brasseurs, les boulangers et les bouchers. Comment ils entendaient assurer, dans les marchés, l'approvisionnement à prix raisonnable de leurs cuisines privées contre les cuisiniers mêmes, les hostellains et surtout les releveurs étrangers, nous le dirons

---

(1) Thierry, Louandre, Bouquelot.

(2) [illegible] que la chair des marsouins était alors estimée.

mieux plus loin, en allant, et surtout au chapitre des marchands de volaille et de gibier.

En résumé, les précautions étaient l'obligation d'apporter les vivres aux marchés où elles n'étaient accessibles aux cuisiniers ou hôteliers et aux releveurs qu'à une certaine heure et la défense à tous, aux bourgeois mêmes, d'aller au devant des vivres et de s'en emparer avant l'étalage au marché. On voulait chance égale pour tous devant les bonnes fortunes de la table. Le XXI novembre 1578, une condamnation de quatre sols frappe Catherine de Vincheneuil, veuve de Guillaume Darras, « pour avoir esté au devant des vivres. » En 1587, une condamnation de trente sols, dont le tiers aux accusateurs, punit un bourgeois qui est allé au devant des vivres et en a acheté pour transporter hors de la ville.

IV

LES HOSTELIERS OU HOSTELLAINS.

Pas plus que les cuisiniers, les hôteliers ne pouvaient donc enlever les premières pièces de gibier ou de poisson qui paraissaient sur les marchés. Je devrais dire : encore moins que les cuisiniers; car, nous l'avons vu, ces derniers étaient protegés contre les gens tenant auberges par des réglements municipaux, par des lettres royales, et si les hôteliers ne pouvaient « acheter avant l'heure, » ils ne pouvaient non plus « entreprendre sur le métier

des cuisiniers; » c'est-à-dire qu'il leur était interdit, non-seulement de vendre en ville, mais même de cuisiner chez eux. On mangeait dans les hôtelleries, mais il fallait que les principales pièces du repas fussent prises chez les cuisiniers, ce qui devait désintéresser, ce semble, passablement les hôteliers sur les marchés.

Des amendes nous les montrent cependant en fraude.

Le xviiie septembre 1585, un hôtelier est condamné en x sols, « pour avoir achetté poisson avant l'heure ; » et, le même jour, il est encore condamné à xi sols, « pour avoir entreprins sur le mestier de cuisinier. » — *Comptes de 1585-1586.*

Malgré ces gênes, on obligeait encore lesdits « hostellains » à ménager la bourse de leurs hôtes. Le xxe de décembre 1585, Josse le Vieil, « pour avoir trop vendu la viande aux hostes logés au *Géant*, » est « condampné en six livres. » — *Comptes de 1585-1586.* (1).

L'article 19 de l'ordonnance municipale du 27 juillet 1532 dit : « Les hosteliers devront avoir à leur porte ung tableau auquel sera escript le tax d'iceulx vivres. »

Les malheureux hôteliers cherchaient-ils à se rattraper comme les restaurateurs de nos jours sur le plat d'issue (2), l'implacable prévoyance des bourgeois et l'inflexible réglementation leur venaient retirer l'argent de la main. Voici comment l'échevinage d'Abbeville

(1) Mais Josse Le Vieil n'était-il pas un cuisinier ?

(2) Du dessert. M. Littré cite ces termes d'une ordonnance du 20 janvier 1563, — étrangère d'ailleurs à Abbeville —, « trois services, à sçavoir les entrées de table, puis la chair ou poisson et finablement l'yssue. »

entendait que fût composé, et à quel prix livré, le plat d'issue, c'est-à-dire de dessert, chez les hôteliers de 1532 :

« .... est ordonné de ne vendre le plat d'issue que VI deniers, et de mectre au plat deux trenches de fromage d'un poulce d'epaisseur, en tirant à néant jusques le milieu du fromage, avecq des pomes, poires, perounes et aultres fruitz selon la saison. » — *Ordonnance du 27 juillet 1532 sur le prix des denrées alimentaires*, publiée par M. Thierry. — Voir plus haut au chapitre *Protection des Cuisines bourgeoises*, l'article 15 de la même ordonnance, pour le solide permis des repas.

Les reglements interprêtés par les hôteliers laissaient cependant encore assez de latitude pour que les repas allassent un peu loin. « Le vingt-quatriesme jour de janvier 1577, Jehan Roze, pour avoir souppé au *Cœur-Royal* le jour des Innocents et avoir donné ung soufflet à la femme de Grégoire de Dompierre » est « condampné en X sols » — *Comptes de 1576-1577*.

Jehan Roze était probablement un bourgeois en rupture de vie honnête ou domestique.

V

LES CABARETIERS OU TAVERNIERS.

Après les hôteliers fournissant des soupers où l'on claquait les femmes, je dois nommer les taverniers.

La police des tavernes a rempli, nous devons l'avouer, bien des pages de nos registres. Au XVIe siècle que

nous avons particulièrement étudié, les condamnations prouvent que les braves bourgeois, avant de crier : Vive le Roi! ou Vive la Ligue! ne se contentaient pas toujours de l'honnête ordinaire de leurs maisons ou du solide extra des cuisiniers. La plupart des amendes punissent des infractions au respect du dimanche ou des jours de fêtes. Les condamnations sont innombrables ; elles frappent le plus souvent les taverniers, et plus rarement ceux qui allaient s'asseoir chez eux pour boire. La formule est ordinairement : tel jour, un tel, tavernier, « pour avoir assis les habitans en jour de festes » ou « pour avoir assis gens en sa maison pour boire et manger en jours de dimanches, » ou simplement « pour avoir assis en jour de feste ; » et les condamnations dans la période de 1576 à 1594, varient de v sols à xxx sols. Le maximum de l'amende pour ceux qui ont bu en temps et lieux prohibés m'a paru être de xv sols ; cinq sols de plus que pour un souper et un soufflet au *Cœur-Royal*. Pour ne pas préluder d'une manière trop lugubre à l'exposition de misères politiques, j'ai réuni assez d'exemples de ces condamnations dans le tome Ier de *la Ligue à Abbeville*, pp. 97-99.

VI

DU DROIT DE BOIRE DES ARCHERS ET DES ARBALÉTRIERS.

Était-ce chez les taverniers ou dans les jardins de l'Arc et de l'Arquebuse que buvaient les compagnies privilégiées des archers et des arquebusiers ?

Dans la taverne et sous la tonnelle aussi sans doute.

Heureux, parmi les compagnons des milices bourgeoises, les archers et les arbalétriers ! Le premier dimanche de mai, après le tir du *gai*, l'usage antique, sans être solennel, leur donnait le droit, (qu'ils exerçaient en conscience), de boire aux frais de la Ville, et ils avaient obtenu des droits superbes du roi Charles VIII, passant par Abbeville (17 juin 1493) pour aller conquérir Naples. Désormais, aux quatre fêtes qui les rassemblent, ils pourront boire entre eux, — c'est **la volonté du Roi**, — quatre tonneaux de vin, et, en outre, ils recevront chaque dimanche, aux frais du domaine de Ponthieu, deux cruches du même glorieux jus. — M. Louandre, *Histoire d'Abbeville*, t. II, p. 325 et 327.

VII

LES MARCHANDS DE POISSON.

Au XIVe siècle, et dans les siècles antérieurs, et dans les siècles postérieurs encore, les plus beaux poissons de la pêche faite en vue de Saint-Valery et du Crotoy ruisselaient journellement dans Abbeville des bateaux amenés par le flot montant. Peut-être même la mer venant en personne baigner deux fois par jour notre port, la pêche maritime, des petits poissons du moins, s'exerçait-elle tout près de la banlieue abbevilloise, entre Laviers et Petit-Laviers. Alors, au XIVe siècle et longtemps après, ce n'était pas médiocre affaire que de

remonter par la rivière, (voie usuelle,) seulement jusqu'à Amiens, et le poisson de notre golfe n'était guère porté au delà de la Samarobrive où la dernière ride du flux expirait au temps de César. Les marayeurs aux rapides attelages, qui ont devancé les chemins de fer dans leur œuvre néfaste, ne dépouillaient pas encore les bourgeois de notre ville à demi-maritime des apports de la mer. Qu'on juge des miraculeuses mannes d'où tombaient dans notre *Poissonnerie* les dos écaillés et les ventres de blanche nacre !

Alors déjà, — au XIVe siècle, — avec les poissons royaux, arrivaient aussi à Abbeville, les coquillages vulgaires que notre langue picarde nomme hénons, les moules ménagères, et aussi, et aussi les huîtres plus dignes des tables royales que les poissons royaux. — Nos pères abbevillois écrivaient et prononçaient hanons, moulles, oistres. Oistres ! cette forme de notre dialecte n'est-elle pas à regretter ? Sous quelle transparence ne laissait-elle pas voir et goûter l'etymologie grecque et latine ! Comme aujourd'hui encore, répétée avec quelque mélancolie, elle fait sonner dans notre souvenir le mot mieux conservé qui la rappelle si heureusement à Londres, à New-York, à Boston, oysters !

Les *oistres* ont encombré le marché de notre poissonnerie. « Que les temps sont changés ! »

Les bourgeois surveillaient, avec tous les soins dûs, le marché aux poissons.

Dans une ordonnance sur le poisson du 31 décembre 1394, qui n'est peut-être pas la première faite sur un si grand intérêt par l'échevinage, mais la première que nous possédions, (MM. Thierry, Louandre et Bourquelot l'ont

publiée,) nous voyons que le lieu de la vente du poisson est déjà étroitement limité, que tous les poissons doivent être apportés en ce lieu et que tous y doivent être vendus. Défense aux habitants d'aller au devant des bateaux, aux bateliers même de trafiquer entre eux du poisson en deçà d'une certaine limite, aux poissonniers vendeurs en détail de vendre hors de leurs étaux et de faire trop gros gain ; défense enfin de vendre ou acheter, pour revente au dehors du marché ou de la ville, avant une certaine heure.

Pour toutes les contraventions de ce genre, les amendes (la prison au besoin) étaient en la « volenté » du maieur et des échevins, juges.

Je reviens aux bivalves dans lesquels toute la mer apaisée médite.

Les cuisiniers étaient-ils ordinairement chargés de visiter les huitres ?

Des sentences municipales du 17 et du 20 mars 1664 condamnent Thomas Firmin, hôte et vendeur de poisson, à payer à la communauté des cuisiniers les droits de visite des huitres vendues par lui, à raison de deux sols par chaque panier.

VIII

LES MARCHANDS DE VIN.

En aucun pays, si haut que vous remontiez, même aux époques issant à peine de barbarie, vous ne surprendrez

les bons bourgeois faisant fi des barriques, des fûts, des tonneaux, des barils, des quennes, des cruches, des pots, des pintes, des gobelets ou des verres. Ceux d'Abbeville n'ont jamais été de caractère à rompre avec les usages. Aussi, pour ce qui regarde l'emploi bien entendu par eux des ustensiles à boire, le témoignage de nos registres est superflu ; mais ce témoignage existe. Favorisés par leur commerce de mer, les bourgeois d'Abbeville buvaient des meilleurs vins, de ceux particulièrement que leur apportaient, du Médoc vanté par Ausone, les bateaux venus de Bordeaux.

Est-il nécessaire de demander s'ils avaient pris, en vertu de leurs pouvoirs de réglementation, des mesures contre les supercheries de leurs parents, voisins, amis, dont les caves tenaient en fûts la Gironde et la Charente ? En si grave intérêt la sévérité ne pouvait être trop grande et la loi municipale était implacablement appliquée. Les condamnations même sont si fréquentes qu'il nous est impossible de ne pas tirer des arrêts plus d'une présomption fâcheuse contre l'honnêteté de ces temps. Si peu de scrupules dans le commerce qui réclamait le plus de conscience ! Des contraventions diverses, spécifiées cependant avec moins d'indignation qu'elles n'en méritaient, appelaient de justes peines. Ouvrez seulement, de 1579 à 1586, les registres aux comptes où sont consignées les amendes. Combien de noms de marchands condamnés tantôt « pour avoir vendu du vin sans afforer, » c'est-à-dire sans avoir fait mettre le prix suivant l'ordonnance, — amendes de xx à xxx sols ; tantôt « pour avoir mellé (mêlé) le vin, » — deux écus d'amende, le cas étant plus grave ! Veut-on connaître une

des bonnes précautions établies par les règlements? Il était défendu de faire remplir ou compléter les pièces de vin sans appeler l'esgard. En 1581-1582, les condamnations sont assez faibles pour la transgression de cette défense, (VI sols VIII deniers), à moins cependant que le vin n'ait droit à un respect particulier. Le XXVIIe jour du mois de juillet (1582), François de la Plante, gascon, « pour avoir souffert emplir en sa cave une barrique de Bordeaux de vin de Charente, » est « condampné en XL sols! Ledit jour, Nicol. Franqhomme, tonnelier, pour l'avoir emply, XIII sols III deniers! » C'est ainsi que les bourgeois entendaient bien défendre les vins du Médoc contre les vins de la Charente.

Le XVIIe juillet 1586, condamnation en un écu « pour vente de vin deffectif. » — *Comptes de 1585-1586.*

Dans l'ordonnance du 27 juillet 1532 qui fixe Les prix des vivres et des boissons, l'article 2 décide : Les marchands « et aultres vendans et distribuans vin à détail » seront tenus d'apporter aux maieurs et échevins « de chacune pièce qu'ils vouldront vendre et détailler ; » le Conseil goûtera et donnera prix à la pièce. Une amende de soixante sols frappera le détaillant pour chaque pièce soustraite à l'appréciation de l'aréopage dégustateur.

L'article 3 de la même ordonnance tend à prévenir les mélanges. « Tous les marchans vendans vins en cette ville de divers crus seront tenus les mectre et descendre en caves séparées et distantes les unes des autres de trois maisons, et ne mectre le vin blancq avec le vin vermeil, à peine d'amende arbitraire. » — *Documents inédits pour l'Histoire du Tiers-Etat, p. 366.*

Ainsi veillait l'Echevinage sur le prix, l'incompro-

mixtion, la sincérité des vins. Il veillait aussi sur la qualité des tonneaux. Des précautions municipales visent les « thonneliers. » Sa sagesse ne cédait pas à celle de Charlemagne commandant à ses économes, dans le meilleur de ses cartulaires, d'employer de bons barils, *bonos barridos*, cerclés en fer. En 1451, lorsque sont faits et renouvelés, « pour le bien publique, » les statuts des tonneliers d'Abbeville, il est ordonné et statué que les « tonneaulx » seront fabriqués « de bons bos de quesne (chêne) bien accuré, sans obel, » (sans aubier), sans emploi de « quelque [autre] bos, » ...enfin « de bon bos et estoffe. » Les tonneliers malhonnêtes seront punis d'une amende et « les baridz ars comme frandeleux. » — *Monuments inédits pour l'Histoire du Tiers-État*, t. IV, p. 256-257.

IX

LES BRASSEURS.

Même souci des bourgeois pour la bonne qualité de la bière. Malgré les facilités d'arrivage dans le port d'Abbeville, le vin était toujours un peu une boisson de luxe. Il n'en était pas de même de la bière, boisson fabriquée dans la ville (1) et regardée comme de né-

(1) Les brasseries des cambiers offraient déjà une base respectable d'impôt aux anciens comtes de Ponthieu. Le comte Jehan en fondant les six dernières prébendes de Saint Vulfran abandonna aux chanoines ses droits sur les brasseurs, savoir quatre pots de bière cuispe à prendre

cessité. A ce point de vue, elle ne devait donc pas, en effet, être moins l'objet de sollicitudes de la part du conseil de la ville.

M. Augustin Thierry a publié les statuts des brasseurs d'Abbeville (XIVe et XVe siècles). — *Documents inédits, etc. t. IV, pp. 327-329.* —

Dans l'ordonnance municipale du 27 juillet 1532 déjà citée, l'article 4 dit : « Les cambiers (les brasseurs) » devront faire brasser bonnes bières, cervoises de » bonnes matières et estoffes et icelles afforer à chaque » brassin pour sçavoir la bonté d'icelles et donner prix » et affeur (1) par lesd. maieur et eschevins, à peine de » 60 sols d'amende pour chacun brassin. » — *Documents Thierry, t. IV, p. 366.*

J'ai retrouvé moi-même, dans les registres aux comptes du XVIe siècle, nombre de preuves de l'attention apportée par les magistrats municipaux à la fabrication honnête de la bière.

En l'année 1587-1588, un sergeant reçoit la somme de six escus trois sols six deniers « pour frais d'une » esproeuve faicte affin de donner prix à la bière. »

Presque point de compte qui ne prouve appliquée la partie disciplinaire des statuts.

---

par brassin. En 1391 le chapitre plaide pour la conservation de ses droits contre un brasseur qui s'exécute mal et l'affaire portée au Parlement est renvoyée par un arrêt du 22 juin 1391 à Abbeville par devant les maire et échevins, comme en témoigne une sentence du bailly d'Amiens « ès plais du roy tenus à Abbeville par nous le jeudi Xe jour d'aoust. » 1391. — *Livre blanc de l'Echevinage d'Abbeville*, fol. IIII^{xx}XVIII *verso* et IIII^{xx}XIX *verso*.

(1) Pléonasme, l'affeur était aussi la fixation du prix.

Le seizième jour de juillet 1588, un brasseur, pour avoir vendu sa bière à plus haut prix que l'affeure, est condamné en un écu dont le tiers aux accusateurs, soit pour la Ville XL sols ; le même jour, le même brasseur « pour sa bière n'avoir esté estoffée suivant l'ordonnance, » est condamné en pareille amende ; le dix-neufviesme jour du même mois, nouvelle condamnation en quarante sols, dont le tiers aux accusateurs, pour vente de bière à plus haut prix que l'affeure. — *Comptes de 1587-1588.*

Le vingt-huitiesme jour de septembre 1589, condamnation pour vente de bière deffective à XXX sols. — *Comptes de 1589-1590.*

Les coalitions des brasseurs ne pouvaient encourir de trop grièves sévérités. Quelles conspirations plus sérieuses pour les bourgeois ? La bière plus chère au logis ou la taverne à sec !

Le vingtiesme du mois d'aoust 1590, sept brasseurs sont condamnés en un écu d'amende chacun, « pour s'estre liés et complotés ensemble de ne faire bière. » — *Comptes de 1589-1590.* Et le registre de la même année nous donne pour quelque cause grave sans doute : « a esté paié pour une sentence du greffe de la séneschaussée contre les brasseurs onze sols quatre deniers. . . . . XI^s IIII^d.

X

LES BOULANGERS.

Je m'aperçois que, dans cette revue des fournisseurs de bon past et de joyeuse vivance, j'oublie encore les

boulangers et les bouchers. Les siècles que nous parcourons ne dédaignaient cependant ni l'utile, ni le solide, ni le nécessaire, et nous rencontrons fréquemment aussi les boulangers dans nos registres ; non toujours à leur honneur, nous sommes forcés de l'avouer. Les boulangers ne se montrent pas plus sûrs que leurs voisins des autres corporations. Si les marchands de vins font de leurs caves des lieux de promiscuité indigne et allient par les échanges les plus répréhensibles les tonneaux du Médoc et ceux de la Charente ; si les marchands de draps manœuvrent alternativement, dans leurs marchés d'achat ou de vente, des aulnes trop longues ou trop courtes, si les cabaretiers spéculent vilainement avec des mesures trop petites sur les soifs inapaisées ; bien des fois aussi les boulangers ont dû forcer le patron de leur confrérie à se voiler la face.

Combien fréquemment sont ils condamnés « pour avoir faict pain deffectif ! » Les amendes varient pour ces cas. J'en trouve de XXVI sols IIII deniers, de XV sols, dans les comptes de 1576-1577 ; de XXVI sols VIII deniers, dans ceux de 1591-1592.

Les boulangers sont punis plus sévèrement quand la nature de la fraude est spécifiée, par exemple :

« Pour avoir vendu pain blancq à plus haut pris que l'ordonnance » à un écu d'amende dont le tiers aux accusateurs, soit pour la ville quarante sols. » — *Comptes de 1587-1588.*

« Pour avoir faict pain trop léger, » amende énorme de six écus. — *Comptes de 1591-1592.*

En temps de calamités, les bourgeois devaient cependant se sacrifier un peu. Ils étaient conviés par ordon-

mance à se priver de pain d'épices (1), et les boulangers qui, ne tenant pas compte des défenses, exposaient leurs pratiques à la tentation, étaient condamnés. Ainsi en l'année 1586-1587, qui fut une année de grande misère et d'ateliers de bienfaisance. Le vingtiesme jour du mois de septembre 1586, un boulanger, Michel de Bernay, est « condamné en ung escu pour avoir trouvé du pain d'espice en sa maison contre la deffense. » — *Comptes de 1586-1587*.

XI

LES BOUCHERS.

Je dois dire que l'on rencontre beaucoup plus rarement la corporation des bouchers parmi celles qui subissent des condamnations pour des fraudes en leurs métiers. Les

---

(1) Le pain d'épice, dit Furetière, « est un pain qu'on assaisonne avec des épices, qu'on pétrit avec l'écume du sucre, ou du miel [illegible] » et il ajoute : « [illegible] épices s'est dit particulièrement autrefois du sucre, des dragées et des confitures qu'on donnait en présent aux juges [illegible] » Et encore : « Avant la découverte des Indes on confisait les fruits et on faisait les dragées avec des épiceries et non avec du sucre, qui était fort rare en ce temps-là. »

M. A. Van Robais possède, dans sa collection de curiosités, plusieurs petites cuillers, dites cuillers à épices, qui étaient au moyen-âge des cuillers servant aux desserts.

Le pain d'épices recherché des habitants d'Abbeville au XVIe siècle suffirait à prouver que les boulangers d'alors suppléaient en partie nos pâtissiers-confiseurs.

bouchers ont été assez souvent batailleurs, surtout entre eux. Ce n'est pas par des habitudes pacifiques qu'ils obtenaient d'être les premiers lutteurs des quaresmiaux, mais, en général, ils vendaient d'honnête viande. Les amendes encourues par eux ne le sont le plus souvent que « pour avoir esté aux champs acheter bestes en jours de festes. »

Le nom de chaircutier ne se rencontre pas chez nous dans les anciens temps. Au quatorzième siècle les bouchers vendaient du porc, mais ils ne le cuisaient pas. Ils n'étaient pas charcutiers. La viande de porc était cuite chez les cuisiniers. Ce n'est qu'au XVIIIe siècle, le 18 octobre 1717, qu'un arrêt du Conseil d'État accorda aux bouchers d'Abbeville la qualité de chaircutiers et l'autorisation « d'en faire les fonctions et exercice, exclusivement et privativement à tous autres. » — *Documents inédits pour l'histoire du Tiers-État, t. IV, p. 572*, — d'après les Archives de la Somme.

Depuis ce temps, les professions se sont séparées et les bouchers et les charcutiers, quoique souvent de la même famille, tuent, dépècent, vendent des animaux tout à fait distincts. La science de la charcuterie a évidemment gagné à cette séparation et certains charcutiers ont poussé loin l'art des andouilles, des saucisses, des jambons, des pieds truffés, des boudins noirs ou blancs, des galantines, des rillettes, du fromage d'Italie. Plusieurs mêmes se sont honorablement élevés du modeste *pâté filé*, que fabriquaient déjà sans doute les pâtissiers-cuisiniers, au noble pâté de lièvre.

XII

LES MARCHANDS DE VOLAILLE ET DE GIBIER.

L'article 16 de l'ordonnance municipale du 27 juillet 1532 dit : « . . . . . la volatille, connins (les lapins), levreaulx, becacbes (les bécasses), perdrix et aultres gibbiers, se venderont au marché d'icelle ville au devant de la maison des Trippes . . . . »

Il nous a été donné de retrouver la maison des Trippes, « la maison ou pend pour enseigne les Trippes ». Elle s'ouvrait sur le grand marché (notre Marché au Blé) à côté de la maison « où pend pour enseigne la Sainte Catherine. »

Les cuisiniers, les releveurs, les habitants même non cuisiniers ou hôteliers, n'avaient pas le droit d'aller au devant du gibier et de la volaille qui devaient être apportés devant la maison des Trippes, et les cuisiniers ne pouvaient acheter sur cette partie même du marché avant une certaine heure.

Plusieurs précautions réglementaires protégeaient dans le marché au gibier et à la volaille le gros des habitants de la ville, les bourgeois rangés, contre les cuisiniers et les releveurs forains. Cuisiniers et acheteurs du dehors ne pouvaient, nous l'avons déjà dit, faire leurs emplettes dans ce marché qu'à une heure fixée. Il leur était également interdit d'arrêter les denrées au passage en les achetant partout ailleurs qu'au marché. La police municipale

veillait, aidée dans ses aguets par des dénonciateurs intéressés, — intéressés par la bourse, intéressés par des primes, le tiers des amendes, — et la peine encourue ne laissait pas longtemps dans la satisfaction de leur délit les délinquants. Nous voyons les condamnations pleuvoir, d'année en année, sur les cuisiniers contrevenants. Les cuisiniers étaient aussi, nous l'avons dit, marchands de gibier.

Le XVIIe jour de novembre 1578, un cuisinier est condamné, « pour avoir acheté gibier avant l'heure, » à X sols ; le même jour, un autre, pour pareille cause, à XX sols ; le même jour encore un troisième à XX sols. Le lendemain, deux autres cuisiniers sont condamnés pour semblable contravention chacun en XXX sols. Les amendes grossissent, on le voit, avec l'indignation des juges. Elles retombent en général, cependant, à X sols dans les années suivantes où il n'y a encore qu'à choisir parmi les condamnations, car les cuisiniers paraissent surtout incorrigibles entre les gens des métiers divers, à cette date.

Ceux de nos lecteurs qui poussent la curiosité gastrologique jusqu'à l'érudition pourront consulter nos registres au XXX décembre 1583, et *passim* dans les années 1585-1586 et 1587-1588.

Même sévérité, bien entendu, contre les forains, car si les bourgeois prudents et prévoyants pour la cuisine de leurs maisons et pour leur escarcelle se montraient stricts envers les cuisiniers, ils les couvraient aussi de la protection commune contre les acheteurs étrangers. Le XXIIe jour de novembre 1578, Simon Dubo, forain, est condamné en XX sols, dont le tiers aux accusateurs, pour avoir acheté gibier avant l'heure ; le XXI novembre de

l'année suivante, un homme du village de Friville [?] est condamné seulement à dix sols pour la même cause.

Les bourgeois ne participaient pas alors à la confection des lois sur la chasse et s'occupaient plus de manger le gibier que d'en assurer la reproduction. On achetait encore (et avant l'heure !) du gibier au mois de mai. Les mesures conservatrices du gibier étaient loin de la pensée des bourgeois du XVIe siècle.

XIII

DES PATISSERIES ET DES FRIANDISES.

Nous abandonnons un peu sous ce titre les temps anciens.

Si quelques grosses pâtisseries, comme les loées et les tartes au fromage, sont de date vénérable chez nous, les pâtisseries plus fines sont des parvenues qui ont eu la charme de la nouveauté il n'y a pas des siècles.

Les premières sortaient des fours de quelques boulangers ; les dernières ont fait leur apparition avec les pâtissiers confiseurs.

Les pâtisseries de vieille famille étaient quelquefois assez lourdes, témoins les *Loées*.

La Loée est absolument, je crois, particulière à Abbeville.

M. André de Poilly, le savant helléniste qui a prouvé à peu près l'existence d'un comptoir phocéen ou massilien à l'embouchure de la Somme, et qui, au témoignage de

ses élèves déjà vieux, ne manquait pas de science étymologique, a recherché l'étymologie du nom *Loée*. Il ne l'a cru trouver ni dans le grec, ni même directement dans le latin, mais simplement dans le vieux français ou dans le picard. La Loée est donc bien tout abbevilloise. M. de Poilly la décrit en homme qui l'a souvent ouverte de ses mains et abreuvée de beurre.

La Loée « est une pièce de pâtisserie de forme arrondie et du poids d'une demi-livre, qui renferme, entre deux croûtes semblables à celles du pain, une pâte levée que l'amateur imprègne de beurre pendant qu'elle est chaude. Je crois que le nom primitif est *leué*, mot naturellement formé de l'adjectif *levé* par le changement de l'*u* consonne en l'*u* voyelle, comme le disaient les anciens grammairiens. » — M. A. de Poilly, *Coup d'œil sur l'idiome Picard, mémoires de la Société d'Émulation d'Abbeville, 1833.*

La Loée était surtout pâtisserie de carême. Les familles soupaient avec une paire de ces gros coussins de pâte. Dans ma jeunesse on en faisait encore beaucoup. Les fours d'où sortaient les meilleures chauffaient dans une des vieilles maisons du Guindal. J'ai appris à parler en entendant crier dans les rues, le soir : *Loée caaude* (loée chaude). C'était le cri qu'entendaient aux vieux temps les bourgeois expiant l'abondante chère des quaresmaux par les semaines d'abstinence. Alors, l'estomac chargé, par compromis de mortification, de la pâte chaude et du beurre fondu, ils s'en allaient coucher,

Les uns avec leurs femmes
Et les autres tout seuls.

Avec les Loées alternaient, dans le régal permis, les Tartes à fromage et les Tartes à la badré.

Les Tartes à fromage étaient des pâtisseries rondes et creuses, assez profondes, sorties d'un moule, pareilles de forme à des calottes de juge posées à l'envers, et qu'on remplissait de fromage blanc, de fromage fourni par le village voisin, Vauchelles. On faisait cuire ces tartes au four jusqu'à ce que la croûte assez mince se consolidât. Les ménagères les recevaient toutes chaudes ou les faisaient, au besoin, réchauffer, soulevaient la taie rousse qui s'était formée sur le fromage pendant la station au four, et, après avoir insinué au-dessous un bon morceau de beurre, rabattaient la couverture devenue tenace, sur l'épais matelas blanc. Lorsque chaque commensal prenait ensuite possession d'une des calottes closes, il la trouvait inondée au dedans d'un liquide d'or qu'il faisait pénétrer dans le substratum caséique en le remuant avec une fourchette ; et la famille, père, mère et enfants, s'ébaudissait à qui mieux mieux, de tout le bec, dans cette combinaison perfectionnée des produits du lait, à la fois nourrissante et coulante, et que n'a pas connue la Sicile pastorale.

Jamais, depuis les offrandes védiques et brahmaniques de beurre clarifié à Agni, emploi plus prodigue et plus religieux n'a été fait du beurre que sur les tables abbevilloises.

Les Tartes à la badré sont nommées par M. de Poilly. C'étaient des pâtisseries creuses assez plates dans lesquelles on versait la badré avant l'envoi au four. Le savant, qui n'a pu découvrir l'étymologie du nom, semble avoir eu peu d'estime pour les Tartes à la badré. « Badré,

se contente-t-il de dire, espèce de bouillie épaisse dont on fait une pâtisserie grossière : *Tarte à la badré.* » La badré se composait de farine, de beurre et d'œufs. Les raffinés y mêlaient quelquefois des pommes en morceaux.

Les Couques étaient des pâtisseries beaucoup plus fines, un peu feuilletées ou soulevées, que je ne vois plus guère, mais dont je me souviens avec plaisir. Le beurre entrait encore, mais en proportion discrète, dans la Couque. M. l'abbé Corblet a accordé à la Couque un mot. Il en donne la composition. Malheureusement la recherche étymologique l'a détourné de poursuivre la formule de fabrication : « Couke, dit-il, pâtisserie d'Abbeville, composée de farine, de beurre et de sucre. Ce mot est évidemment d'origine septentrionale. *Kuocho* signifie tarte, en vieil haut allemand. Gâteau se dit *Kuchein*, en allemand ; *Koek*, en flamand et en hollandais. »

Le secret de confection de la Couque est peut-être en effet arrivé au port d'Abbeville dans quelque bateau de la Hanse.

Que la recette vint de Brême, de Harlem ou de Bruges, elle fut une des meilleures importations et des mieux appréciées, sans doute, dans la ville qui devait inventer

LE BISCUIT D'ABBEVILLE !

Le Biscuit d'Abbeville, encore en faveur, non-seulement dans la ville, mais dans tout le monde occidental d'Europe, et dont tous les *Guides* de voyageurs et les bons traités de géographie entretiennent justement la réputation, mériterait à lui seul une monographie. C'est le

triomphe de la pâte et de l'anis, la transformation la plus merveilleuse du biscuit des marins par le sucre. Loin de ma pensée une syllabe irrévérencieuse. J'entends seulement expliquer par ces mots, ou donner à rechercher en indiquant une voie, l'origine du Biscuit d'Abbeville. Il y a eu peut-être, dans la création de ce biscuit, collaboration de l'expérience de quelque capitaine friand d'Amsterdam ou de Hambourg et de l'aptitude, du génie particulier des abbevillois dans les préparations de four.

Comme le Biscuit qu'on embarque, le biscuit d'Abbeville peut se conserver des mois.

Le Biscuit d'Abbeville existait déjà, et en toute sa notoriété glorieuse, au XVII[e] siècle. Quand la reine d'Angleterre, Marie d'Este, fuyant les états revoltés de son mari, arriva à Abbeville avec son fils le très-jeune prince de Galles, le dernier jour de l'année 1688, M. de Berenghen qui l'accompagnait se hâta de témoigner le jour même, avec intention sans doute, de l'estime en laquelle étaient tenus au loin les Biscuits d'Abbeville. Ses paroles furent recueillies comme elles devaient l'être, et dès le lendemain, premier jour de 1689, date à inscrire dans les fastes des fours abbevillois, le maieur Pierre Fouque n'eut garde de se contenter d'offrir à la reine les présents ordinaires, savoir deux douzaines de bouteilles d'hippocras et deux douzaines de boëtes de confitures sèches ; il alla lui présenter aussi, dans des corbeilles couvertes de beau linge blanc, douze douzaines de Biscuits d'Abbeville fabriqués pendant la nuit.

Ainsi le chef-d'œuvre de nos fours a pu distraire un instant la pensée d'une reine de la perte d'un royaume.

M. de Berenghen reçut de son côté dix douzaines des

biscuits recommandés par lui et M. de Lauzun dix autres douzaines. Le respect de la Majesté royale n'avait pas permis de donner à ces gentilshommes les douze douzaines comme à la reine.

Pour les friandises, les confitures, les œuvres plus spécialement de sucre, les dragées etc., elles faisaient partie du commerce ou de l'industrie des apothicaires. A côté des poisons et médicaments étaient vendues au XVI[e] siècle les confitures dites de Flandres, — pourquoi ce nom ? — les images en sucre et les dragées. L'article 6 des statuts imposés aux apothicaires par l'Echevinage d'Abville, le 5 avril 1535, dit : « ..... que nul ne vende confiture de Flandres ne d'ailleurs, sy elles ne sont de pur chucre, parce qu'elles sont faulses et playnes d'amidon, pour autant que ceulx qui les achettent pour bonnes en sont aulcunes fois deceuz..... »

Et l'article 7 ajoute : « ..... que nul ne vende image de chucre ne dragies, qu'elles ne soient faictes de bonnes semences et pur chucre, sans amydon ou aultre empyrance, se n'est (si ce n'est) pour mouller (mouler) les dictes ymages ; ne y mectre painture de vermillon, verd de gris ou masticot, sus peine et amende de xx sols... » — *Monuments inédits du tiers-Etat, t. IV, p.* 380.

Les confitures sèches offertes en 1689 à la reine d'Angleterre sortaient-elles encore de l'officine des apothicaires ? Nous ne savons.

Les pâtissiers-confiseurs ont heureusement succédé depuis longtemps aux boulangers fabricants de pain d'épices, aux *tartiers* primitifs et aux apothicaires marchands d'images de sucre. Nous ne dirons donc rien des pâtisseries et friandises modernes ; elles sont telles que

les meilleures entre celles qu'on peut goûter dans les plus favorisées des villes de France.

XIV

LES REPAS.

La trésorerie de la ville contribuait annuellement à bon nombre de repas, dont profitaient naturellement et gastronomiquement le maire et les échevins.

XV

LE DINER DU PUY D'AMOUR.

Je mentionne ce dîner le premier, non qu'il soit plus ancien que d'autres peut-être, mais parce que la date que les documents Thierry me fournissent pour ce repas devance celles que j'ai relevées moi-même pour les festoiements des Quaresmaux et de la Visitation des remparts.

Nous ne pouvons nous figurer aujourd'hui l'importance du Puy d'Amour qu'en nous reportant avec ce nom aux temps où les villes n'avaient ni théâtre, ni cabinets de lecture, ni bibliothèques, ni journaux, ni autres moyens de diversion intellectuelle aux affaires quotidiennes, rien qui donnât satisfaction aux imaginations, aux besoins des esprits, soit par des actions représentées ou des aventures racontées, soit par des traités d'histoire ou

de science, soit enfin par la discussion des intérêts nationaux ou la critique des mœurs. Le Prince d'Amour, le Roi du Puy, se chargeait un peu, comme le Chorège des solennités athéniennes, d'une sorte d'éducation artistique du peuple, de distraction littéraire des intelligences. En sa fonction était le devoir d'encourager les ménestrels de la ville et d'engager les ménestrels du dehors qui venaient en certain jour réciter leurs romans et chanter, en touchant les cordes d'un instrument sonore, leurs chansons. Les ménestrels d'Abbeville allaient quelquefois apprendre, aux frais communs, les chansons nouvelles à Beauvais, à Soissons, sans doute ailleurs encore. Les ménestrels des villes voisines venaient répéter les morceaux de leur répertoire à l'appel du Prince d'Amour. La poésie sentimentale ou railleuse du moyen-âge entrait ainsi dans la ville murée, et les réunions publiques dans la Fosse aux Ballades, amphithéâtre naturel du bois de la commune, retentissaient des applaudissements, donnaient pour quelques heures une vie nouvelle d'esprit aux bourgeois enlevés à la vulgarité monotone de leurs occupations ordinaires.

Les bourgeois n'élevaient pas de monument chorégique au Prince d'Amour, mais l'Echevinage payait le dîner de sa royauté.

En 1399 le dîner du royaume du Puy d'Amour coûta IX livres X sols. Le « prinche d'amours » était Pierre Journe (Journe fut un nom bien connu en tout le XVe siècle dans l'Echevinage d'Abbeville ; un Pierre Journe fut maieur en 1415, — c'était peut-être encore le prince de 1399 — ; un Jehan Journe en 1418 ; un Nicolas Journe en 1420 et en 1423 ; un Jehan Journe en 1430 et en 1431 ;

un Nicolas Journe en 1440 et en 1444 ; un Nicolas Journe en 1454 ; un Nicolas encore et un Jacques Journe en 1469, un Jehan Journe en 1488, en 1490, en 1492.) La famille qui devait si bien emplir l'Echevinage du xvᵉ siècle commençait dignement au xivᵉ avec Pierre Journe dans la royauté du Puy d'Amour. A « son digner du royaume dudit Puy » assistaient « les officiers du roy nostre sire en Pontieu et les bourgeois de ladite ville. » Les diners du Puy d'Amour avaient pour intention très louable de « tenir les bonnes gens en amour et bonne unyon l'un avec l'autre. » L'intention valait bien à elle seule IX livres X sols, même à la valeur des livres de ce temps.

Le diner du Puy d'Amour réunissait les bonnes gens « en bonne unyon » le premier janvier, je crois. — V. *Monuments de l'Histoire du Tiers-Etat t. IV, p. 228 et 230.*

XVI

LE DINER DES QUARESMAUX OU DU MARDY-GRAS.

Au xviᵉ siècle encore, les gens de l'Echevinage profitaient des fêtes, des jeux et de beaucoup d'autres occasions, de leurs services d'échevins par exemple, pour boire ou banqueter aux frais de la ville.

Une des fêtes les mieux célébrées était celle du Mardi-Gras.

Ce jour-là il y avait liesse dans la ville pour les gens de tous les ordres, de toute qualité. On se rendait au vieux bois qui a donné son nom à l'une des portes de la

ville et où les bourgeois des siècles précédents allaient écouter les ballades. Les ménestrels ne chantaient plus, mais les habitants, restés fidèles aux jeux virils, faisaient *montre* en compagnies sous les ordres de leurs capitaines aux environs de la fosse autrefois sonnante, et se livraient aux jeux d'armes, de barres et autres jeux d'adresse ou de force, sous les yeux du Maieur et des Echevins, du Gouverneur et des Gens du roi, quand il y eut un Gouverneur et un Présidial.

La compagnie de la Jeunesse, les maîtres du jeu d'armes, les maîtres des corporations, qui avaient lutté aux barres, ordinairement les maîtres bouchers et les maîtres pareurs, recevaient quelques écus employés aussitôt, on le pense, en quennes de vin. Mais la dignité de Messieurs de l'Echevinage, celle de M. le Gouverneur et de Messieurs les Gens du roi demandaient mieux.

En 1576, le banquet échevinal du Mardi-Gras coûte quarante-six livres quatorze sols. L'argentier de la ville a retiré cette somme « pour les frais et mises du banquet et collation qu'il auroit faict (pour les frais et dépenses qu'il aurait faits) le jour de Mardy-Gras, ainsy qu'il est accoustumé, après la monstre faicte en armes par les cinquanteniers, à laquelle collation se trouva le sieur de Rubempré (gouverneur de la ville), Messieurs les Gens du roy, antiens maieurs et aultres.... XLVI^l. XIIII^s. — *Comptes de 1575-1576.*

En 1578, le Mardi-Gras coûte à la ville cinquante livres, seulement pour le vin, savoir cinquante livres pour le vin livré « pour faire gouster Messieurs les Gens du roy, antiens maieurs et autres, après la monstre faicte en armes par les cinquanteniers et [aussi] pour avoir faict

gouster lesd. cinquanteniers ». L'argentier ajoute « qu'il a payé, en outre, aux bareurs (joueurs de barres), ... (1), escrimeurs et aultres, au lieu de vin que l'on a de coustume leur bailler chacun an à pareil jour, huict livres quinze sols. Ces deux sommes, montant ensemble à la somme de....... LVIII¹ XV⁸. » — *Comptes de 1577-1578.*

Peut-être le maieur, Pierre Le Boucher, Conseiller du roy et Lieutenant-criminel, avait-il désiré que l'on traitât bien ses collègues, Messieurs les Gens du roy.

L'année suivante (1578), la dépense est moins forte ; on a bu moins ; peut-être la réunion au logis du maieur a-t-elle été plus modeste. Cependant le maieur Pierre Tillette, seigneur de Mautort et d'Aufmicourt, Conseiller du roy et son Lieutenant particulier au Présidial, devait tenir à ne pas traiter moins bien ses collègues que son prédécesseur. Il faudrait donc deviner une autre raison à l'épargne municipale. Quoiqu'il en soit, il ne fut « retrait » par l'argentier que la somme de trente-six livres tournois pour le vin bu, le jour de Caresme-prenant, à la collation faicte au logis de Monsieur le maieur après avoir faict faire montre au bois aux capitaines, sellon qu'il est accoustumé de tout temps, ensemble pour avoir faict gouster du vin....... (le reste manque dans le registre). — *Comptes de 1578-1579.*

En 1580 point de banquet ! Qu'était-il donc advenu ? Quelle calamité avait engagé à l'économie insolite ? Pourquoi le maieur Claude de Vacousains, conseiller au Présidial comme ses prédécesseurs, ne tint-il pas comme eux

(1) Mot que je n'ai pu lire.

à faire bien traiter ses collègues les Gens du roy ? Claude de Vaconsains s'était d'ailleurs résigné de si mauvaise grâce à accepter la charge que plus d'une conjecture s'offre. Le fait, c'est que la dépense en vin ne monta cette année qu'à dix écus quarante sols, encore fut-ce, — on ne pouvait s'en dispenser peut-être, — pour « le vin donné aux cinquanteniers de ceste ville le jour des Cendres, lendemain des Caresmiaux, et aux bareurs, pareurs, bouchiers, brouttiers, escrimeurs et aultres, qu'il auroit esté advisé leur donner au lieu de la collation et du vin que l'on a, de tout temps, accoustumé donner au logis de monsieur le maieur, au retour de la montre qui se faict chacun an ledict jour des Caresmiaux par lesdits cinquanteniers et aultres habitans avec leurs armes, cy ...... x escus II tiers. » — *Comptes de 1579-1580.*

Mais, j'ai reconnu un peu tard un oubli. Je ne me suis occupé jusqu'ici, sur les registres sérieux de la ville, que du vin bu au jour de Carême-prenant. Il conviendrait de rechercher aussi ce que l'on mangeait. Si nous ne pouvons encore retrouver les menus comme nous en découvrirons plus tard pour des circonstances moins largement populaires, nous pourrons toujours relever la dépense et supposer, par le prix des choses en ces temps, la valeur des repas, de celui, entre autres, qui préparait à la pénitence des Cendres.

A l'époque où nous arrivons, malgré les inquiétudes croissantes et les malheurs qui approchent, les banquets des Quaresmaux persistent, avec une augmentation de dépense de bon témoignage pour ceux qui y ont pris part.

Ainsi de 1585 à 1588.

Il est payé en 1585 « à Mariette Lheureuse, veuve de

feu Pierre Veque ou Lequet, la somme de vingt six escus deux tiers à elle deue et ordonnée pour la collation et festin faict le jour de Caresme prenant, après la monstre des habitans cinquanteniers et de la jeunesse estans en armes, où auroient assisté monsieur le lieutenant général, messieurs les antiens maieurs, gens du roy, conseillers et officiers de la ville et les cappitaines et membres desdictes compagnies xxxvi escus ii tiers.

» Aux trois compagnies des cinquanteniers de ceste ville la somme de six escus, qui est à chacune compagnie deux escus, à eulx taxés pour et en considération de ladite monstre, cy. . . . . vi escus.

» Aux tisserans et pareurs et aux bouchers à chacun six quennes de vin pour avoir barré (joué aux barres) le jour de Caresme prenant, ainsi qu'il est accoustumé de tout temps, de la valleur de deux escus, et aux joueurs d'escrime vingt sols, cy .... ii escus xx sols. — *Comptes de 1585-1586.* —

Nous trouvons donc en cette année, sans compter le vin aux cinquanteniers et aux joueurs de barres, vingt-six écus deux tiers attribués à la veuve du cuisinier Veque, cuisinière, « pour la collation et festin » de l'échevinage.

Le Maieur qui présida à l'utilisation de cette dépense était le malheureux Jacques Le Roy, seigneur de St-Lau, de Valines et d'Acquest, Elu en l'Election de Ponthieu, et Conseiller du roy, le Maieur fidèle à son prince, et dont les funérailles devaient être outragées deux ans plus tard par les Ligueurs. Retour des choses ! le Maieur qui avait fait bonne mine au dîner préparé par la cuisinière d'un si beau nom, Mariette Lheureuse, avait pis à attendre que l'injure à ses funérailles en son petit-fils, Charles-

François-Joseph Le Roy, écuyer, seigneur de Valines, condamné à la roue et au bûcher, et exécuté sur le marché d'Abbeville, le 6 septembre 1764.

Combien de convives en assurance joyeuse pâliraient subitement s'ils pouvaient entrevoir dans l'avenir, derrière une corbeille de fleurs ou un buisson d'écrevisses, les infortunes morales de leurs familles !

En 1587, M. de Hucqueville, gouverneur « de la ville et château d'Abbeville, » MM. les Gens du roy, les anciens maieurs, les échevins, les officiers de la ville, assistent, comme de coutume, à la collation chez le Maieur, le jour de Carême-prenant, au retour de la montre des compagnies. La somme payée à cette occasion au cuisinier fut « fut de cinquante et ung escus.... LI escus. — » *Comptes de 1586-1587.*

Le maieur était Claude Rohault.

Le Mardi-Gras de 1588 coûta à la ville, sous la troisième mairie de Jacques Le Roy, cinquante-quatre écus quarante-huit sols, rien que pour les dépenses de cuisine et de vin : « à Jehan...., marchant bourgeois demeurant en lad. ville, et Meon Ternisien, cuisinier, la somme de cinquante quatre escus quarante huict sols a eulx deube et à quoy s'est trouvée monter la despence faicte à la collation du jour du mardy gras, apres la monstre en armes des compagnies des cinquanteniers et de la jeunesse de la ville, y comprins le vin donné et présenté auxdictes compagnies en passant par devant la porte dudict sieur maieur (1) ; à laquelle collation se

(1) C'est-à-dire quand elles ont défilé devant la porte du Maieur.

seroit trouvé ledict sieur de Hucqueville, gouverneur, assisté de plusieurs gentilshommes, MM. les gens du Roy, antiens maieurs, echevins, officiers de la ville, et cappitaines desdictes compagnies, assavoir aud_____ pour le vin, la somme de trente sept escus dix huict sols, et aud. Ternisien, pour pain, viande, fruicts et aultres choses, la somme de dix sept escus trente sols, ensemble . . . . LIIII escus XLVIII sols ».

Pendant que l'on banquetait ainsi chez Jacques Le Roy de St-Lau les bouchers et les pareurs fêtaient de leur côté avec quatre écus quarante-huit sols qu'ils avaient reçus « pour les barres et les luttes ; » les compagnons de la jeunesse avec quatre écus ; les trois compagnies des cinquanteniers avec six écus, et Duquesmont, maistre du jeu d'armes, avec dix-huit sols pour lui tout seul. — *Comptes de 1587-1588.*

Ainsi le Mardi-Gras de 1588 avait coûté en total à la Ville, pour ce qui s'était mangé et bu, soixante-neuf écus deux livres quatorze sols.

La dépense du jour du Carême-prenant diminue dans les années qui suivent. Elle ne monte en 1589-1590 qu'à vingt trois écus vingt sols pour la collation où se sont trouvés cependant, selon la règle, monsieur le gouverneur et messieurs les Gens du roy. — *Comptes de 1589-1590.* — Le Maieur qui a conseillé ou qui subit l'épargne est François Rumet de Beaucaurroy, le continuateur jusqu'en 1594 de l'œuvre de son père, *la Chronique du Pays et Comté de Ponthieu.* — Les troubles de la Ligue sévissaient alors.

L'année suivante même dépense seulement, c'est-à-dire vingt écus quatorze sols pour le banquet et trois écus

vingt sols par moitié aux pareurs et aux bouchers pour la lutte et les barres. — *Comptes de 1590-1591*. — Le Maieur victime est Antoine Manessier de l'Hermitage.

Les malheurs du temps réduisent toute la population à la tempérance, même en jours de fête. La contrainte *morale* est visible dans les termes mêmes d'un paiement pour le Mardi-Gras de 1593 : « A esté payé aux maistres bouchers, pareurs et broutteurs, la somme de trois escus ung tiers pour estre présents pour lucter et barer le jour de Mardi-Gras ainsy qu'il est accoustumé de tout temps, ce quy auroit esté différé à raison de la calamité du temps, ainsy qu'il appert par deux requestres présentées par lesd. bouchers et pareurs et ordonnancées sur icelles le troisiesme jour de mars audict an, cy .... III escus I tiers. » — *Comptes de 1592-1593*.

J'ai lu trop vite peut-être les comptes de cette année 1592-1593, la plus dure de toutes celles de ce siècle en raison des troubles politiques prolongés. Le banquet échevinal de Carême-prenant eut-il lieu ? Je n'en ai pas relevé les frais.

XVII

LE DINER DE LA VISITATION DES REMPARTS.

Parmi les devoirs annuels que les droits, les privilèges de la ville, la liberté et, par conséquent, la responsabilité municipale, imposaient à l'échevinage, étaient la *Visitation des remparts* et la *Recherche pour l'établissement de la garde*.

Ces deux vacations des officiers de la ville avaient lieu à peu près à la même date, peu de temps, je pense, après l'élection du maïeur et des échevins, c'est-à-dire après le 24 août.

A la visitation des remparts assistaient, d'ailleurs habituellement, au XVIe siècle du moins, le gouverneur ou son lieutenant, quelquefois l'un et l'autre.

Pour la visitation des remparts, comme pour la recherche des habitants, le budget communal subvenait à de larges collations. Les cuisiniers, les pâtissiers, les marchands de vin trouvaient bon profit dans les soins donnés à la sûreté de la ville ; aussi les registres aux comptes, mieux que les procès-verbaux des assemblées, nous font suivre ces inspections des murs et *forteresses* de la ville, ces inventaires de munitions, ces recensements des bourgeois arrivés à l'âge de porter les armes.

A mesure, peut-on remarquer dans les comptes, que la surveillance augmente sur les murs par suite de l'inquiétude des temps, la dépense monte chez les cuisiniers et chez les marchands de vin. On pourrait vérifier la justesse du rapport à peu près d'année en année. Les événements du dehors expliqueraient les chiffres.

Je prends des exemples dans la période de l'histoire d'Abbeville que j'ai le mieux étudiée encore.

Cette dépense de réfection gastronomique est quelquefois qualifiée seulement dans les registres *Aultre despence*.

1576-1577. — « A esté pareillement payé pour aultre despence faicte après visitation des murailles et inven-

taire des munitions estans ès forteresses de la ville où estoient Monseigneur de Rubempré, son lieutenant, lesd. mayeur et eschevins, officiers, maistres des ouvrages et canoniers de lad. ville, la somme de dix-neuf livres quatre sols, comme il appert par délibération et mandement du dixiesme jour d'octobre mil v^c soixante quinze, cy. . . . . xix^l iiii^s. »

Cette date de mandement prouve bien en effet que la visitation des remparts avait lieu peu de temps après le renouvellement de la loi.

En l'année 1577-1578 « a esté payé pour aultre despence faicte après la visitation des murailles et inventaire des munitions et artillerie, où ont assisté le lieutenant de Monsr le gouverneur, messieurs les quatre premiers eschevins, officiers, canoniers, ouvriers et aultres, la somme de vingt neuf livres dix-huict sols à Nicole Macquet, marchand de vin, et à Mariette Lheureuse, paticière. Mandement du viiie jour de janvier m. v^c lxxviii, cy. . . . . . . xxix^l xviii^s. »

En 1579-1580, lors de la « visitation des murailles, ramparts et aultres lieux de la forteresse et inventaire des munitions de guerre de lad. ville, Mariette Lheureuse, cuisinière, reçoit pour sa part quatre escus et demi, et Anthoine Herny « pour vin » deux écus six sols.

En 1586-1587, l'argentier paie « à Nicolas Rohault, marchant de vin, et aud. Gouchon, cuisinier, la somme de huict escus trente et ung sols, à Rohault pour vin, deux escus un quart, à Gouchon cinq escus trente six sols, le tout employé en la despence faicte le jour de la visitation generalle des ramparts et forteresses de la ville et inventaire des munitions de guerre. Ordon-

nance du 14e jour d'octobre (1586) — . . . . viii escus xxxi sols.

En 1587-1588, les dépenses lors de la visitation et inventaire des munitions « estans aux tours et corps-de-garde sur les ramparts où se trouvèrent M. de Hucqueville, gouverneur, messieurs les eschevins, maistres des ouvrages, ouvriers, canonniers, officiers et aultres, » monta chez le cuisinier et chez le marchand de vin à neuf écus quarante cinq sols.

En 1591-1592, dix écus sont dépensés en vin et en viande pour la même inspection.

XVIII

DINER DE LA RECHERCHE DES HABITANTS POUR L'ÉTABLISSEMENT DE LA GARDE.

La progression est plus remarquable encore peut-être dans la dépense faite à l'occasion de la recherche des habitants. Là, les bourgeois se trouvaient simplement entre eux et n'en buvaient que plus joyeusement.

En 1577, l'argentier paie « à Andrieu Boullenger, cuisinier, et Claude Lecat, clercq du guet, la somme de treize livres six sols pour la despence faicte durant quatre jours faisant la reveue et la recherche des habitans pour l'establissement de la garde. Mandement du xxxe jour de décembre 1577 — . . . . xiiil vis. — *Comptes de 1577-1578.*

Deux ans après la somme est montée à cinq écus vingt

six sols : « A esté payé à Andrieu Boullenger, cuisinier, Jehan de Courchelles et André Thomas, marchands de vin, la somme de cinq escus vingt six sols pour la despence faicte durant quatre jours que l'on auroit vacqué à faire la recherche et relevé des habitans pour establir la garde sellon qu'il est accoustumé et porté par mandement du treiziesme jour de février mil cinq cens quatre vingts. . . . . v escus xxvi sols. — *Comptes de 1579-1580.*

Deux ans encore après elle monte à treize écus ; elle a été triplée en quatre ans (1).

Elle retomba à onze écus en 1586-1587 : « à Jacques Briet, marchand de vin, et Anthoine de Forcheville, cuisinier, la somme de unze escus à eulx deube et ordonnée le vingt-quatriesme dudict mois d'octobre pour vin et viande par eulx livrés et despence faicte par ceulx qui auroient esté commis à faire ceste année la recherche et description de tous les habitans de lad. ville pour establir la garde, à quoy faire ils auroient vacqué quatre jours entiers, cy. . . . . . . xi escus. — *Comptes de 1586-1587.*

La somme baisse encore l'année suivante. La dépense chez les cuisiniers et marchands de vin pendant la recherche des habitants n'a pas dépassé sept écus. — *Comptes de 1587-1588.*

Mais, à deux ans de cette année d'économie, la dépense

(1) La différence me paraît si forte que je me demande maintenant si j'ai bien lu le chiffre de 1577, si les treize livres six sols ne doivent pas être alors treize écus six sols.

de manger et de boire pour la recherche des habitants remonte à douze écus treize sols six deniers.

XII escus XIII sols, VI deniers. — *Comptes de 1589-1590.*

Elle va l'année suivante jusqu'à treize écus cinquante cinq sols pour vin et viande et redescend en 1591-1592 à six écus quarante sols, etc.

XIX

LES DINERS D'AFFAIRES, DE CONCILIATION.

On retrouve ces diners aux vieux siècles plutôt qu'aux temps rapprochés. Le pouvoir efficace du bon bœuf et du bon vin dans les œuvres de concorde est-il devenu moindre dans la descente des années ou l'esprit de conciliation a-t-il fait assez de progrès pour se passer de l'aloyau et du Beaune ?

En 1426, le procureur du roy nostre sire, d'une part, et les maieur et eschevins, d'autre part, ne s'entendaient pas pour « le rivière et frocz de le rue aux Pareurs » et « pour une estanque rompue auprez de l'abreuvoir de Patren » et « pour une place que l'on disoit estre baillée aux archiers de la dite ville pour y faire leur gardin pour juer de l'arc » etc., etc. — Pour tant de sujets de discussion il ne fallait pas moins qu'un diner et un souper.

Le diner se fit « à l'ostel de la Recepte de Ponthieu ; » le souper « à l'ostel de Villaume de Hesdin, advocat et conseiller du roy. »

La dépense payée par la Ville monta pour le diner et le souper « tant en pain, vin, char, vollaille, poissons, comme

en aultres choses, à VI livres III solz parisis, mais les cas en contestation, « ou le plus grant partie d'iceux, furent accordez et apaisiez. » — (1).

XX

AMENDES DUES A L'ÉCHEVINAGE.

Le 8 novembre 1431, l'échevinage prit une bonne mesure. Le maieur — sire Jehan Journe — et dix-neuf échevins décidèrent que tout échevin qui ne serait pas à l'assemblée « en dedens les trois coups sonnés » paierait une certaine somme que boiraient leurs collègues plus exacts. — *Monuments inédits pour l'Histoire du Tiers-État, t. IV, p. 242.*

Messieurs de la ville simplifièrent au XVIe siècle.

Par une délibération de 1510 il fut décidé qu'à l'issue de toutes les séances régulières qui se devaient tenir tous les mardis en l'Argenterie, tous les échevins exacts recevraient, « pour leur paine, » deux quennes (cruches) de vin. — *ibid. p. 353.*

---

(1) Comptes de l'argentier de 1426, suivant M. Thierry ; mais le nom du maieur, Mahieu Barbafust, qui figure dans l'extrait semble contredire cette date. Un Mathieu Barbafust fut maieur dans les années 1422-1423 et 1428-1429, mais le maieur des années 1425-1426 et 1426-1427 fut collart Malicorne. Il faudrait vérifier sur les registres mêmes de la ville.

XXI

DINERS DE NOCES ET DE CONFRÉRIES.

Ces repas menaçaient évidemment de ruiner ceux qui les donnaient ou qui y prenaient part. Le conseil de la ville crut devoir les défendre ou en réduire le nombre par une ordonnance somptuaire du 22 avril 1467. L'article 1er de cette ordonnance interdit aux gens de métier les repas de noces, sauf exceptions pour les riches sous quelques conditions. L'article deux décide : dores en avant les repas de confréries n'auront lieu que le jour et le lendemain des fêtes patronales. — *Monuments inédits pour l'Histoire du Tiers-État, t. IV, p. 283-284.*

XXII

LES DINERS DE MM. DE LA VILLE AU XVIIIe SIÈCLE.

Messieurs les maieur et échevins ne cessent pas de dîner au XVIIIe siècle, bien au contraire.

L'histoire d'Abbeville pourrait toujours se loger sans trop souffrir dans les compartiments que cette étude lui offre.

Le 17 septembre 1752, un *Te Deum* est chanté à Saint-Vulfran pour le rétablissement du Dauphin. Fêtes, feu d'artifice, etc. « Souper de Messieurs de Ville à l'Hôtel-de-Ville. » — *Mss. Siffait.*

Le dimanche 18 juillet 1756, passent par Abbeville, au

retour d'une visite des côtes, le maréchal de Belle-Isle, le prince de Soubise, le duc de Chaulnes, et beaucoup d'autres. Tous ces personnages en mission descendent à la manufacture royale des draps ; ils y dînent. Le repas, ayant été préparé aux frais de l'Intendant de Picardie, n'a guère lieu d'être rappelé ici, bien que « plusieurs des principaux notables de la ville, » invités par l'Intendant, s'y soient assis. Je ne le mentionne que pour le menu : Trois cents livres de bœuf, autant de veau et autant de mouton, trente levraults, douze cochons de lait, nombre de volailles, un sanglier, des poissons d'une grandeur extrême et un dessert superbe, « où il y avoit des feuillages qui imitoient la nature. » — *Mss. Siffait.*

Cette abondance sans autre détail semble un peu celle d'un camp bien approvisionné.

La prévoyance copieuse n'était pas moindre encore, toute proportion gardée et avec un peu plus de raffinement peut-être, pour les réunions conviviales de « Messieurs de Ville. » On pourrait douter que la profusion des mets aux repas échevinaux ait été plus large jamais aux siècles antérieurs pour lesquels nous n'avons retrouvé malheureusement que des chiffres en bloc. Des notes de cuisiniers que m'a livrées la vente des papiers empilés par l'abbé Dairaine vont nous fournir les menus de quatre dîners dont trois recommandent la seule année 1762 et la fin de la mairie d'Adrien Gaillard, seigneur de Boencourt, et un le milieu de la première mairie (1763-1764), de Nicolas-Pierre Duval, seigneur de Soicourt, assesseur criminel en la sénéchaussée de Ponthieu, de peu attrayante mémoire.

Ces menus sont curieux à étudier à plusieurs points de

vue, et pour le prix des choses et pour la division des services et pour le nombre des plats.

En juin 1762 était maieur, avons-nous dit, et approchant de la fin de sa mairie, Adrien Gaillard, seigneur de Boencourt, ancien capitaine d'infanterie et chevalier de Saint-Louis. Les quatre premiers échevins étaient MM. Adrien-Joseph Ricouart, marchand ; Philippe-Antoine Meurier, marchand ; Lefebvre de Branlicourt ; Caron, s^r du Mont du Crocq, officier des côtes.

Quelles circonstances déterminèrent le Corps de Ville à s'asseoir devant trois grands repas dans l'intervalle de moins de deux mois et demi ? je le demanderai à l'histoire. Aujourd'hui je m'estime suffisamment heureux de tirer de l'oubli les cuisiniers Lasalle et Hugatte en produisant leurs propres témoignages sur leurs œuvres de réfection et d'administration.

Le premier repas fut donné un jour maigre, et, de la bisque aux dix-huit tasses de café qui déclarent dix-huit convives, le menu est plantureux et maigre.

Il est du cuisinier Lasalle.

On remarquera que, de l'Echevinage sévère, nous sommes transportés chez un habitant notable de la ville qui prête sa maison à des exigences nouvelles de service. La *Domus senatoria* n'était pas toujours non plus, aux siècles passés, l'*epularium* nécessaire.

Mémoire pour ces Messieurs de l'Hôtel-de-Ville, servi chez M. Blondin, le 3 juin 1762 :

Pour une bisque d'écrevisses garnie.	6 00^f
— un plat de raie coûtant 3^f 12^s, et l'accommodage	4 07
— une queue de saumon de trois livres à 27^s.	4 00

— l'accommodage	0ˡ	18ˢ
— deux turbots d'accommodage	0	14
— trois maquereaux à 14ˢ et l'accommodage.	2	14
— une tourte de poissons garnie d'anguilles.	3	16

ROTIS

Pour quatorze livres de saumon à 27ˢ	18	18
— l'accommodage	3	00
— l'accommodage de quatre couples de solles	1	02
— l'accommodage d'un fort turbot	1	00
— deux salades	1	00

ENTREMÊTS

Le Poisson reste au milieu.

Pour un plat de pois	1	10
— un plat de petites fèves de marais	1	12
— un plat d'écrevisses	1	16
— un plat de tartelettes de différents fruits.	1	15
— trois maquereaux à la maître d'hôtel	2	14
— achat du poisson, de trois turbots et de quatre couples de solles	12	00

DESSERT

Pour deux douzaines de gauffres fines	2	00
— une compote de pomme	1	10
— une compote de mirabelles glacée	1	10
— deux plats de fraises coûtant 33ˢ	1	16
— deux plats de bigarreaux	0	15
— crême et craquelots	0	16
— dix biscuits à la reine	2	00
— fromage	0	06

— vingt-quatre massepains	1^l 04^s
— une tourte de fruits	1 08
— pain	2 08
— dix-huit tasses de café	4 10
— deux bouteilles de liqueurs	1 15
	81^l 08^s

De l'écriture encore du Mémoire :

A 80^l., Lasalle.

Et au-dessous :

Attendu le reliquat qui se trouve dub au sieur Delcourt, nous, échevin en charge, avons arrêté le présent Mémoire à la somme de quatre-vingts livres.

Abbeville, le 8 mars 1763.

Richcart.

Voici ce que burent les dix-huit convives du 5 juin 1762 :

1762, juin le 4. (Le vin avait donc été acheté la veille).

Messieurs les maieur et échevins d'Abbeville doivent à Louis Buteux, marchand :

Pour quinze bouteilles de vin de Beaune à 25^s la bouteille, portées chez M. Blondin, conseiller	18^l 15^s
Plus trois bouteilles du même par les domestiques	3 15
— six bouteilles de vin de Chably	4 16
— trois bouteilles de vin à 12^s pour les domestiques.	1 16
— une caraffe de (mot que je ne peux lire) .	0 05
	29^l 07^s

Renvoyé par M. Blondin, deux bouteilles de vin blanc à 16ˢ la bouteille.	1 12
Reste à payer.	27 12ˢ

Le second repas, suivant les tasses de café révélatrices, paraît avoir réuni encore dix-huit convives.

1762. Mémoire pour ces Messieurs de l'Hôtel-de-Ville servi chez M. Blondin, le 29 juin :

Pour deux potages différents	10ˡ 00ˢ
— un aloyau pesant quatorze livres à 7ˢ	4 18
— la cuiture et sauce aux capres	1 05
— deux poulets à la tartare aux capres	2 08
— six cailles à l'essence de jambon	3 10
— trois pigeons à l'estragon au jus	2 00
— une terrine garnie à la purée aux pois verts	4 00

ROTIS

Pour deux dindonneaux	4 00
— six cailles coûtant 7ˢ	2 10
— une canneton gras de Rouen	3 00
— une poularde	2 05
— deux salades	1 00

ENTREMÊTS

Pour un turbot d'achat	7 10
— l'accommodage	2 13
— une tourte de franchipane	3 12
— un turban aux amandes garni de nonpareille	6 00
— une anguille roulée coûtant 50ˢ	3 08

— trois mules coûtant 40s	2	12
— deux crèmes différentes et fleurs	3	00
— un plat de petits pois	1	05
— un plat d'artichauts frits	1	06

DESSERT

Pour dix-huit gauffres fines	1	16
— douze biscuits à la reine	2	08
— douze massepains	0	12
— deux saladiers de fraises	1	04
— deux saladiers de cerises et bigarreaux	0	12
— un plat de petits paniers	2	00
— un plat de puits d'amour	1	10
— cinq abricots coûtant 20s	1	00
— un plat de poires	0	15
— deux plats de fromage	0	16
— pain	2	08
— dix-huit tasses de café	4	10
— huile d'olive	0	15
	87l	13s

De l'écriture du Mémoire :

A 71l. LASALLE.

Et au-dessous :

Arrêté le présent Mémoire par nous, échevin en charge, à la somme de soixante-et-onze livres.

Abbeville, le 8 mars 1763.

RICOUART

Je n'ai pas la note du vin pour ce dîner.

Le troisième repas paraît avoir réuni vingt convives.

1762. Memoire pour ces Messieurs de l'Hôtel-de-Ville servi chez M. Blondin, avocat, le 19 aoust.

Pour deux soupes différentes et une forte culotte de bœuf et une sauce aux câpres pour le bœuf	13' 05'
— un fort plat de fricandeau glacé au jus .	3 00
— deux perdrix au coumbre	2 08
— une épigramme garnie	3 12
— deux poulets à la tartare	2 08
— deux douzaines de petits pâtés en deux plats	2 00
— deux melons coûtant 56'	3 00

ROTIS — ENTREMÊTS

Pour cinq couples de soles coûtant 7' 10' et l'accommodage	8 10
— un levraut coûtant 32'	2 04
— six perdreaux coûtant 10' pièce. . . .	4 10
— un fort dindonneau	2 00
— huit petites pièces, bécassine, roussette, grive et deux sarcelles coûtant 3' 10' .	4 00
— deux salades	1 04
— un buisson d'écrevisses	2 13
— un plat de choux-fleurs au jus	1 05
— une tourte de moille [moële ?] de franchipane	3 10
— un plat de baignets de pomme	1 06

DESSERT

Pour une grande corbeille de pêches . . .	4 10
— deux compotes de poires et de pêches. .	3 00

—	deux plats de gauffres fines	2 00
—	deux crêmes différentes	3 00
—	deux plats de cerneaux	0 16
—	un plat de poires coûtant 18ˢ	1 03
—	un plat de raisin	0 12
—	huit biscuits à la reine	1 12
—	vingt-quatre massepains	1 04
—	pain	2 08
—	vingt tasses de café à 3ˢ	3 00
—	trois bouteilles de liqueur de ratafia, double-flute	4 00
		90ˡ 00ˢ

De l'écriture du Mémoire :

A 70ˡ., LASALLE.

Et au-dessous :

Arrêté le présent Mémoire par nous, échevin en charge, à la somme de soixante-dix livres.

A Abbeville, le 8 mars 1763.

RICOUART.

Voici ce que burent les convives du 19 août 1762 :

1762, aoust le 19.

Messieurs les mayeur et échevins doivent à L. Buteux, marchand :

Pour	quinze bouteilles de vin vieux de Volnay à 25ˢ la bouteille portées chez M. Blondin	18ˡ 15ˢ
—	cinq bouteilles de vin de Champagne à 3ˡ	15 00
Et	une bouteille de vin muscat de Lunel	2 05
	Total trente-six livres, cy	36ˡ 00ˢ

Cette note de vin est payée avec la précédente ; elle porte au bas :

36ᶠ 00ˢ
27 15
―――
63ᶠ 15ˢ

Dercourt comptera au sʳ Buteux 63ᶠ 15ˢ.

Le dernier repas est fourni par Hugatte. Hugatte était de vieille famille de cuisiniers. Une sentence du 13 mars 1493 relate un cens dû sur la maison des Trois-Maures appartenant à Nicolas Hugatte, traiteur.

Le président du dîner fut évidemment M. Duval de Soicourt qui devait, à deux ans de là, poursuivre et faire condamner le chevalier de La Barre.

Quand Messieurs du Présidial étaient des banquets de la ville, ils ne dînaient pas de moins bon appétit que les autres convives, mais aussi ils condamnaient en toute tranquillité de conscience, avec un cœur fort léger. Je possède les récits, de la main de M. Duval de Soicourt, de plusieurs exécutions, celle de La Barre comprise. M. de Soicourt avait peu d'orthographe, mais sa main ne tremblait pas lorsqu'il quittait le balcon où sa charge le plaçait pendant les supplices. Le Présidial d'Abbeville, en plein xviiiᵉ siècle, n'était pas doux. Le 14 septembre 1769, un homme était pendu pour s'être montré trop empressé auprès d'une fille. Le manuscrit où je prends ce fait ajoute : « Le jugement fut trouvé dur. La tentative n'avoit été que legere. » La copie de ce manuscrit est de M. Traullé qui fut procureur du roi pendant la Restauration. — Le 2 novembre 1775, un jeune homme de vingt-deux ans était mis à mort pour avoir volé, avec

effraction il est vrai, à Reben, un peu de lard et un gâteau. M. Blondin, conseiller, celui-là même sans doute, chez qui sont donnés les repas de Messieurs de la Ville, avait été le rapporteur de l'affaire. — *Mss. de la main de M. Trallé.*

En ce temps-là, Jean Valjean n'eût pas seulement été envoyé au bagne.

Les idées dont le triomphe date de la fin du dernier siècle ont tellement adouci les mœurs et la manière d'estimer les choses qu'aujourd'hui la condamnation sur laquelle est construit le roman d'Hugo nous paraît invraisemblable.

Mémoire de ce que Hugatte cuisinier a livré aux Messieurs de l'Hôtel-de-Ville du 10 may 1764.

SÇAVOIR :

Une soupe aux racines garnie d'asperges de . .	1^l 15^s
Un aloyau pesant vingt livres à 9^s la livre . . .	9 00
Pour le rôtissage	1 05
Pour la sauce aux anchois	1 00
Une tourte de cinq pigeons garnie de	3 00
Un plat de ris de veau glacé aux asperges de .	2 00
Deux lapereaux de	1 16
Deux poulets de	2 06
Un plat de poissons de	2 05
Une botte d'asperges de	1 10
Une crême au café blanche de	1 10
Pour pain, tant des Messieurs que des domestiques	2 00
Pour. . . . (un mot que je ne peux lire) . . .	2 10

Douze bouteilles de		12 00'
Deux bouteilles pour les domestiques.		1 12
Trois pots de cidre de		0 18
		46 07'
Au cafetier.	3	
		49 07'

Pour acquit :

Hugatte.

Les convives étaient le maïeur (1) et MM. Moncourt (2), Delignières, Aliamet, Thomas, Meurice, Delattre, Dijon, Riçouart.

Rendons justice à notre ville ; elle a eu quelques reproches à se faire dans le siècle de Montesquieu ; elle n'a pas été inférieure à elle-même dans le siècle de Soubise.

XXIII

UN POÈTE DE LA GOURMANDISE.

Abbeville a eu, de 1830 environ à 1847, un poete didactique de la gourmandise, M. Delegorgue-Cordier. Ses œuvres, *Poésies diverses*, ont été imprimées et publiées en 1847 à Abbeville, chez M. Jeunet.

Qu'il chantât la chasse ou les saisons, c'était toujours

(1) Nicolas-Pierre Duval, seigneur de Soicourt, nous l'avons dit.

(2) Manessier de Moncourt, conseiller au Présidial.

la cuisine approvisionnée, ou mieux la table bien servie, qui pressait l'éveil ou devenait la fin de sa pensée.

Il chassait, comme il écrivait, en gourmand, il l'avoue lui-même :

Oui, je chasse en gourmand, je n'en fais pas mystère.
Le perdreau qui me part n'est pas encore à terre
Qu'il me semble d'avance, ô sublime Berchoux !
Flairer le doux fumet de la perdrix aux choux !

Même, un jour de battue, il recommande l'exactitude ponctuelle au dîner :

Que l'heure du dîner vous soit toujours sacrée

Une de ses œuvres préférées a pour titre *Les Saisons, poème gastronomique en quatre chants* :

. . . . j'en écris maint chapitre.

dit-il.

Sur un pâté de Chartre en guise de pupitre ;
Le verre de Champagne auprès de mon papier
Me réjouit la vue et me sert d'encrier.

A ses yeux, à son goût, chaque saison vaut par ce qu'elle fournit pour l'office. L'hiver, entre autres mérites, a celui de favoriser une industrie amiénoise :

Janvier enchaîne-t-il le fleuve à son rivage,
Sur ses bords, en chantant, vient le canard sauvage ;
En cage, il sera mis dans un pâté d'Amiens
Dont la croûte est au plus bonne à donner aux chiens,
Mais dont le contenu, que partout on renomme,
Doit immortaliser les rives de la Somme.

Au milieu des desserts de prunes, de pommes, de poires, de raisin, l'automne le fait songer aux biscuits d'Abbeville :

Pour compléter la fête, imposant chaque ville,
Vous ajoutez aux fruits les biscuits d'Abbeville.

Il s'était imposé, lui, sérieusement le devoir de dîner, mais non comme une obligation maussade :

Je prends dès aujourd'hui mon domicile à table,

écrit-il à son cuisinier, et il s'oublie à complimenter ce fonctionnaire ; il le prend pour confident de ses jugements, de ses secrètes et de ses meilleures impressions :

Tu n'es pas de ces gens qui s'inquiètent peu
Dans les brillants repas de l'humble pot-au-feu.
Comme dans les yeux bleus des beautés que j'admire,
Dans ceux de mon bouillon il faut que je me mire !
A ma table mon œil est encore charmé
En voyant figurer, auprès du consommé,
Le tendre oiseau du Mans couché sur l'ottomane
D'un riz blanc comme neige et doux comme la manne ;
Il fait le beau pendant d'un canard étoffé
Nageant dans le coulis que ta main a truffé.
Etc. . . . .

Le paradis qu'il se représentait assidûment,

(Voici le paradis que tous les jours je rêve),

était un terrain de chasse avec des cuisines :

Car dans mon paradis l'on déjeûne et l'on dîne.
Aussi l'on ne voit là que des anges bouffis,
Vivant de venaison, d'ortolans, de perdrix,
Et se léchant les doigts d'un salmis de bécasse.

Je dois avouer enfin que ses préceptes étaient quelquefois de la force de ceux-ci :

. . . . la chaleur vous accable,
Commandez pour remède un excellent dîner,
Bien que vous ayez fait un fort bon déjeûner.

M. Delegorgue-Cordier ne fut pas récompensé comme il le méritait, de la pratique de sa philosophie heureuse. Je l'ai connu plusieurs années avant sa mort fort tourmenté par la goutte et par un tremblement des membres.

XXIV

NOTES ET RETOUR SUR LES CHAPITRES PRÉCÉDENTS.

Chapitre II. — 1re *Note :* — J'ai rappelé la censive du *rôt à couenne* et du gâteau. L'hommage fut rendu pour la dernière fois aux officiers municipaux par les officiers des deux compagnies privilégiées le 24 janvier 1790. — *Quatre années de la Révolution, fragment des Annales modernes d'Abbeville*, p. 7.

2e *Note :* — Règlement de police du 16 janvier 1468. Prix mis aux pâtés ; défense de prendre plus de six deniers de profit sur chaque pâté.

3e *Note :* — L'article 15 d'une ordonnance municipale de 1532 laisse croire que l'on pouvait s'attabler et manger chez les rôtisseurs et chez les pâtissiers.

M. G. Le Vavasseur m'envoie à l'appui de cette présomption un extrait du vieux *Dictionnaire comique, satyrique, critique, burlesque, libre et proverbial*, de Le Roux, t. I, p. 121.

Voici le passage qui, pour ne pas être d'application spéciale à Abbeville, ne se présente cependant pas mal ici :

« Il a toute honte bue, *il a passé* par devant l'huis du pâtissier.

« Ce proverbe vient de ce que les pâtissiers tenoient autrefois cabaret sur le derrière de leur logis, où ceux qui avoient quelque pudeur entroient par une porte secrète ; et quand un débauché y entroit par la boutique ou par le devant, on disoit qu'il avoit toute honte bue. »

Les pâtissiers d'Abbeville ne tenaient pas de cabaret ; les cabaretiers auraient jeté de beaux cris ; mais ils pouvaient donner ostensiblement à manger chez eux sous les conditions de l'article rappelé et l'on pouvait aussi s'asseoir chez eux sans le moindre déshonneur.

4e *Note :* — En 1605, le Corps-de-garde, nouvellement bâti près la porte neuve Marcadé au-dedans de la ville, est donné à bail à Jean Lambert, maître de la maison du Jardinet. La femme de Jean Lambert vendra dans ce corps-de-garde tartes, gâteaux et viandes.

Chapitre III. — J'ai dû faire suivre le mot ballenetz d'un signe de doute. Je puis faire disparaître ce signe. Il s'agissait bien en effet dans l'article 15 de l'Ordonnance de 1532, de petites baleines ou du moins de petits cétacés, de souffleurs. Je pourrais trouver, m'a-t-on dit, la preuve du fait dans une *Histoire de la Marine française* par un jésuite (1), ou dans le *Dictionnaire de toutes les*

---

(1) On me remet au dernier moment le titre exact :
Hydrographie contenant la théorie et la pratique de toutes les parties

pêches, in-4° de l'an IV. Je n'ai pas le temps de vérifier, mais j'ai mieux que les témoignages proposés. Mon ami, M. G. Le Vavasseur est venu à mon secours avec des dépositions plus anciennes que l'histoire de l'aumônier des flottes ou le livre de l'an IV.

« On lit, m'écrit-il, dans les *Cris de Paris* :

« LA VIANDE DE CARESME.

» . . . .

» Lard à pois ! lard à pois ! Balaine !
De crier je suis hors d'haleine.
C'est viande de Caresme ;
Elle est bonne à gens qui l'aime.

« Et dans le *Paris burlesque de Berthod* :

— Qu'avez-vous à ce crochet ?
— Monsieur, c'est du lard de balaine.
— Fy ! cela fait mauvaise haleine.
Et qui, diable, mange cela ?
— Voyez-vous bien ce morceau-là ?
Monsieur, avant qu'il soit dimanche
Je n'en auray pas une tranche.

« Le bibliophile Jacob, en note : « Jusqu'à la fin du XVIII[e] siècle on faisait à Paris une énorme consommation de chair et de graisse de baleine salée et fumée. C'est surtout dans le golfe de Gascogne qu'on pêchait de petites baleines qui servaient à la nourriture du peuple en

---

de la navigation, composé par le Père Georges Fournier de la compagnie de Jésus, 2e édition, revue, etc. Paris, chez Jean Dupuis, rue Saint-Jacques, à la Couronne d'or M. DC.LXVII.

France, comme dans la plupart des autres pays. On peut supposer que cette espèce de baleine, aujourd'hui disparue, avait une chair moins coriace que celle des grandes baleines de la Mer du Nord. »

Que l'espèce en soit disparue ou non, les petits cétacés ou souffleurs qui se rencontraient autrefois en grand nombre dans le golfe de Gascogne pouvaient bien aussi quelquefois devenir aubaine des pêcheurs de la Manche.

Chapitre IV. — Les hôteliers ne furent définitivement affranchis qu'en 1583 de certaines défenses des statuts établis ou renouvelés en 1504 en faveur des pâtissiers-rôtisseurs ; encore fallut-il que la Majesté royale intervînt. Alors seulement ils purent en toute sécurité donner à manger chez eux, non pas aux bourgeois réservés sans doute encore aux rôtisseurs, mais uniquement à leurs hôtes en passage. Le 22 août 1583 furent publiées par l'Echevinage des lettres patentes du roy qui permettait aux hôteliers « de vendre et de débiter en leurs maisons viandes à leurs hostes passans et repassans par la ville. » — *Reg. aux délib. de 1581-1583, fol. 176 recto, d'après le Mis Le Ver.*

Chapitre VI. — *1re Note :* — « Désormais aux quatre fêtes qui les rassemblent...... » etc. Ces droits-là ne sont pas trop payés par la redevance du *rôt à couenne.*

2e Note : — Les arbalétriers et archers, enlevés à leurs occupations de métier par leur service de compagnie, prenaient d'assez bon cœur leur parti du dérangement, en mangeant et en buvant. Je lis dans les comptes échevinaux de 1470-1471 :

« A iceulx argentiers la somme de xxiiii sols donnée à aucuns arbalestriers et archers de ladite ville jusques au nombre de xxiiii hommes, pour aider à paier la despence d'un disner par eulx fait à la porte du Bos, là où ils avoient esté envoyés pour assister avec les portiers, pour ce que, à icellui jour, y passoient plusieurs gens de guerre qui alloient à Rouen [?] par devers Monsieur Desquerdes ; comme il appert par mandement seulement datté du xxiiiie jour dudit mois de janvier, pour ce icy . . . . xxiiiis. »

Les expéditions des archers, poussées parfois hors de la banlieue, étaient toujours récompensées par quelque petite somme à boire ; les comptes de 1476-1477 me donnent :

« Aux archiers la somme de seize sols pour boire ensemble à leur retour du molin d'Eaucourt là où ils avoient esté de nuit après un francq archier qui avoit composé (obligé à composition) en ceste dicte ville (d'Abbeville) le serviteresse du curé d'Arly et le radmené pour en faire ce que de raison. » — *Mandement du X jour de mars 1477.* »

A quel genre de composition le franc archer avait-il bien pu contraindre la serviteresse du curé d'Arly ?

Les braves archers ont sauvé en buvant le souvenir de leurs plus belles actions. Sans les petites sommes accordées bien légitimement à leur soif, nous ne saurions pas qu'ils allaient parfois en guerre dans la campagne contre de vrais gens de guerre, même à deux ou trois lieues de la ville. Les comptes déjà cités de 1476-1477 nous fournissent la preuve d'une de leurs pointes au delà de Saint Riquier :

« Aux archiers de ladicte ville la somme de vingt sols à eulx donnée et paiée en la presence de mondit s^r le maieur pour boire ensemble à leur retour de quérir atout (avec) leurs arcqs et leurs tourses (trousses) aucunes gens de guerre que len (l'on) disoit desrober et battre aucuns estans par les camps; lesquels archiers radmenerent prisonniers en lad. ville chincq desd. gens de guerre qu'ils prindrent au delà de la ville de Saint-Riquier. » — *Mandement seulement daté du XIIe jour de mai (1477).*

Chapitre VIII. — Que la Poissonnerie date de 1209 : Lettres de Willaume comte de Ponthieu consentant que les bourgeois d'Abbeville transportent ailleurs les étaux à poisson. — An 1209, el mois d'octembre. — *Livre Blanc de l'Hôtel-de-Ville.*

Où se trouvaient placés avant 1209 les étaux de la Poissonnerie ? Nous ne le saurions dire, mais ce que nous savons c'est que, depuis plus de sept cent cinquante ans, le poisson a toujours été vendu comme de nos jours dans les deux rues de la Poissonnerie et de la Haranguerie. Le Maire et le Conseil municipal de 1874-1877 ont pu seuls déplacer, et de bien peu, l'établissement de 1209 par la construction de la nouvelle halle de criée en gros et de vente en détail. Par les lettres du comte de Ponthieu la Poissonnerie d'Abbeville et l'Hôtel-de-Ville qui subsistent encore sont de la même date.

Septembre 1525 : Ordonnance pour la Poissonnerie. — *Registre aux délibérations de l'Echevinage 1523-1536, fol. 303 recto.*

Chapitre IX. — Hélas ! ce fut de bonne heure que les

bourgeois embarrassés dans leurs affaires établirent aussi leurs impôts sur le vin et sur la bière vendus même en détail ? Consentement par Thomas de Sandwich, sénéchal de Ponthieu, que, pour acquitter leurs dettes, les maire et échevins lèvent certaine imposition sur le vin et la bière : « impos sur le vin et la cervoise vendus à broke, » l'an 1282, le prochain mardy devant le feste saint Barnabe l'apostre. » — *Livre Blanc de l'Hôtel-de-Ville.*

Chapitre XIII. — 1re *Note* : — M. Le Vavasseur, ayant lu ce chapitre, a bien voulu m'envoyer une dissertation sur notre excellent bourrelet de pâte, la Loee.

« Loée, m'écrit-il, est un mot de la langue romane qui se prend en deux acceptions :

« Loée, lieue.

« D'une loée les peut-on bien oïr.

. . . .

N'est loin d'illoc que de demi loée.

Roman de Garin.

« Loée, participe passé du verbe loer, *laudata* (1).

« Evidemment la *fouace* d'Abbeville n'a aucun rapport avec la mesure de distance ; mais un ingénieux étymologiste pourrait dire que marchandise *criée* est nécessairement loée par celui qui la met en vente.

« Un plus ingénieux fouillerait dans les chartes picardes, et, tout se disant avec Rabelais « que c'est viande céleste, manger à desjeunez avec fouace fraische... (2). »

---

(1) *Dictionnaire de Trévoux* aux mots loée, loer.

(2) Rabelais, *Gargantua*, liv. I, chap. XXV.

il trouverait que « dans un état des biens et revenus du monastère de Saint-Riquier, dressé au IXe siècle par l'abbé Héric, il est parlé de douze fours banaux appartenant à l'abbaye, lesquels rapportaient par an, entre autres choses, trois cents flans chacun (1).

« Une fois les flans de redevance payés, le four était libre et le pâtissier boulanger pouvait vendre et crier par les rues sa marchandise toute chaude. Elle devenait pâtisserie de franc-alleu, un *allodium*, ou, suivant le prétendu barbarisme de l'auteur de la vie de Saint-Dercole, *une alodus*. Les fouaciers de Saint-Riquier, frottés de latin monastique, criaient-ils, il y a tantôt mille ans, par les rues d'Abbeville *Alodos calidas !... Loées ca...audes ?* »

Je ne crois pas, répondrai-je à mon ami Le Vavasseur, que jamais les pâtissiers de Saint-Riquier aient pu apporter de leurs fours des pâtisseries chaudes à Abbeville. Les boulangers-pâtissiers d'Abbeville eussent d'ailleurs bien vite fait mettre ordre par le maieur, en vertu de leurs droits et priviléges, aux incursions de leurs confrères sur leurs frocs et flégards. Mais je crois qu'il y aurait à réfléchir sur l'étymologie *allodium*, *alodus*. La loée a pu, dans les temps reculés, ne pas être particulière à Abbeville, et d'ailleurs il y eut aussi, avant la commune, des fours banaux dans les diverses vicomtés d'Abbeville ; d'où des exemptions possibles et des pâtisseries de *franc alleu*, si nous admettons l'étymologie.

2e *Note :* — Les tartes à fromage. — M. Le Vavasseur m'envoie encore ces observations : « *Tartes à fromage.*

---

(1) *Le Grand d'Aussy*, tom. II, p. 270 (*alias* « trente flans », — p. 280.

Etaient-ce les *popelins* de Lichant ? Je serais assez porté à le croire. Le mot *popelin* ou *poupelin* exprime assez cette « calotte de juge » à « croûte mince » toute douillette et toute mollette, « inondée d'un liquide d'or » dormant sur une boue d'argent.

« On peut tenir pour l'origine picarde de ce régal domestique. Il est vraisemblable que la tarte à la Badre est comprise dans le privilège donné aux fours à ban de Montreuil-sur-Mer en 1316 par Robert de Fouilloy pour cuire « tartes, flans et autres pâtisseries (1). »

« En tout cas, il ne faut pas confondre les tartes au fromage ou ramequins avec les « bégnés de fourmaige roties au soleil (2), » que les Sarrasins donnèrent comme « viande » à Saint-Louis et à Joinville. Ce dernier ragoût primitif était tout simplement du macaroni au gratin, première manière. »

5e Note : — La Couque. — M. Le Vavasseur, expert à écrire le menu d'un dîner dans les rhythmes de Properce, sait disserter en français sur toute sortes de confections de four aussi bien qu'un pâtissier suisse, mais dans une langue meilleure que celle de Berne. Il m'écrit : « La Couque est un petit gâteau exclusivement picard et dont on fait encore à l'heure qu'il est un grand débit chez les pâtissiers d'Amiens. Feuilletée elle peut être très ancienne. La pâtisserie feuilletée était connue en Picardie dès 1311 comme en fait foi une charte de Robert de Fouilloy.

---

(1) *Le Grand d'Aussy*, tome II, p. 281.
(2) Joinville, *Histoire de Saint Louis*.

« Cette recette de pâtisserie, est surtout remarquable par son aspect rissolé et un degré de cuisson qui n'est pas habituel aux friandises picardes. — Aussi, n'en déplaise à notre honorable et savant ami l'abbé Corblet, *couque* vient de *cocta* comme *tourte* vient de *torta*. On dit une couque comme l'on dit un *rôtie* ou de la *bouillie*. »

Il est bien entendu que je laisse à mon obligeant collaborateur la responsabilité de l'étymologie *cocta*. C'est à M. l'abbé Corblet de discuter avec lui la question, MM. Paul Meyer, Gaston Pâris et Arsène Darmesteter étant juges, une grammaire de Diez ouverte devant eux.

Je dois, à mon grand regret patriotique, contester aussi cette affirmation : « C'est un petit gâteau exclusivement picard. » J'admets que le nom n'existe que chez nous, la petite pâtisserie elle-même a fait son chemin ailleurs. Je l'ai retrouvée entre les premières élévations des Alpes, dans le département de l'Isère, à Allevard. Là, dans la calme vallée qui voit le Flumet se perdre dans le Bréda, elle a pris le nom d'*Algérienne*. Les Algériennes d'Allevard sont de véritables couques percées, il n'y a pas d'autre différence, de trois petits trous en forme de virgules. Du reste, même pâte feuilletée, même cuisson, même coloration chaude aux places légèrement caramelées ; enfin toutes les autres qualités.

4e Note : — M. Le Vavasseur, qui ne vient jamais à Abbeville sans emplir son chapeau jusqu'à l'extrême coiffe des produits renommés de l'ancienne maison Desgardin, n'a eu garde d'oublier dans ses annotations les biscuits d'Abbeville.

« Biscuit, m'écrit-il, est aussi une pâtisserie friande,

faite avec de la plus fine farine, des œufs et du sucre ; on y met aussi de l'anis et de l'écorce de citron (1).

» Champier dit que parmi . . . . . etc. les plus estimés étoient ceux qu'on tiroit d'Italie et qui *étoient faits à l'anis* (2).

» Le biscuit d'Abbeville a-t-il été fait d'après une recette italienne ? Les italiens sont plus raffinés du bec que les hollandais ou les hambourgeois. »

5° *Note :* — Les friandises etc. — Le Vavasseur en dernier lieu : « Vous souvient-il d'une vingtaine de quatrains que j'avais faits en l'honneur des deux Sylvius dans *la Picardie* de 1868 ? Dubois le jeune (Jacob Sylvius) fut médecin.

Et quel esprit à moitié sain,
Quelle cervelle inoccupée
De Sylvius le médecin
Affronte la *Pharmacopée*,

disais-je, en me moquant bien mal à propos de la littérature de cet Harpagon ? Il y a autre chose que la *Pharmacopée* dans ses *Opera medica*, et dans la *Pharmacopée* même doit se trouver le fameux chapitre *De medicamentorum simplicium delecto*, où se rencontre la recette des confitures de son temps et notamment, au témoignage de Le Grand d'Aussy, les preuves de l'usage du *sucre clarifié, du sucre perlé, du sucre à la plume* qui fait partie du petit catéchisme des ménagères d'aujourd'hui.

---

(1) *Dictionnaire de Trévoux*, t. I, p. 1266.
(2) *Le Grand d'Aussy*, t. II, p. 290.

« Sylvius (du Bois) écrivait en 1562, mais, dès 1535, ses compatriotes d'Amiens et d'Abbeville devaient « confire pommes, cerises, cormes, cornouilles, dattes, abricots, coings, pêches précoces, noix vertes et poires musquées [1], » et il n'était pas mal à propos que des ordonnances défendissent d'employer autre chose pour la confiture que le « pur chucre, » les confiseurs ayant imaginé de « commencer » la cuisson au miel, suivant le témoignage d'O. de Serres qui ajoute que « c'étoit même un des mystères secrets du métier. »

« L'usage d'acheter les confitures chez les apothicaires a dû se perpétuer longtemps. J'ai ouï parler d'un temps où ils vendaient du vin et je sais que beaucoup de pharmaciens fournissent encore, à l'heure qu'il est, des citrons et de la fleur d'oranger à ceux qui font eux-mêmes le *delectus medicamentorum simplicium*.

CHAPITRE XIV. — J'ai oublié, parmi les fêtes de bouche rappelées après ce chapitre, les repas ou régals des tournois, et, ce qui est pis, des supplices. Ces accompagnements gastronomiques des émotions morales étaient servis au *Petit* Echevinage.

Une exécution capitale, en ces temps heureusement lointains, était elle-même une fête qui n'allait pas sans bon vin et sans bonne chère, toujours aux frais de la ville :

« Item, la somme de IX sols pour pain, vin et mouton *desjeuné* (je n'affirme pas ce mot) par Messire Philippe

---

(1) *Le Grand d'Aussy*, t. II, p. 316.

de Crevecœur, Messire Olivier de la Marche et plusieurs aultres, le jour que l'on exécuta Jehan Le Vasseur et aultres sur le marchié d'icelle ville, comme il appert par mandement et quittance dacté du xve jour de janvier audit an soixante et unze. » — *Registre aux comptes de l'Echevinage, 1471-1472.*

Que l'on se souvienne que Jehan Le Vasseur n'était pas un criminel ordinaire ou vulgaire, mais un patriote plus authentique que Ringois. L'inscription de la somme payée par la ville pour le régal des officiers du duc de Bourgogne est une tache dans nos registres.

Ecartons les images lugubres pour assister au tournoi, avec dîner bien entendu, de 1474 :

« A Colart Hubert maistre d'ostel, pour un disner fait ou (au) Petit Eschevinage, la somme de soixante sols pour despence faicte le jour que Monsieur de la Ferté, conducteur de cent lanches (lances) de l'ordonnance de Mon très redoublé Seigneur Monseigneur le Duc de Bourgoingne et de présent estant en garnison en lad. ville, fist ung tournoy à l'encontre de plusieurs hommes d'armes de lad. garnison. Auquel disner ont esté Nicolas du Pont, lieutenant de Monsieur le Seneschal, Maistre Nicole Postel, esleu en Ponthieu, plusieurs eschevins et conseilliers de la ville qui accompagnèrent Monsieur de Moncaverel, Monsieur de Belvoir et aultres seigneurs estans audict Eschevinage. » — Mandement et quittance du xxiiie jour de Mars 1474. — *Comptes de la ville de 1473-1474.*

J'ai oublié encore dans la nomenclature des dîners, celui qui eut pu être intitulé *De l'Art d'amadouer les gens*

de guerre, gentilshommes et autres soudards. Les mêmes comptes de 1473-1474 nous donnent :

« ... Somme de six livres douze sols six deniers paié par l'ordonnance desd. maire et eschevins pour la despence de ung disner et soupper donnés à Monsieur de la Fertté et Monsieur de Belvoir, conducteurs chacun de cent lanches (lances) de l'ordonnance de Mon très redoubté Seigneur Monseigneur le Duc de Bourgoingne, estans en garnison en lad. ville, adfin qu'ils aient lad. ville, bourgeois et habitans en icelle pour recommandez. » A ce dîner et à ce souper assistaient, outre les deux conducteurs de lances, « Drien de Humières, Philippe d'Invegny [?], escuiers, Nicolas du Pont, Maistre Nicole Postel, éleu en Ponthieu et aultres officiers de Mon très redoubté Seigneur. » — Mandement seulement du XVIIIe jour de février (1474).

Chapitre XV. — Jaquet Clabaut est le plus ancien prince du Puy d'Amour qui ait, que nous sachions, été encore découvert. Il reçut quatre livres pour les frais supportés par lui au jour de l'an 1390 et soixante sols pour ses dépenses au « puy des balades » le lendemain de la Pentecôte qui suivit. — V. *Monuments de l'Histoire du Tiers-Etat, t. IV, p. 228-230.*

Les ménestrels paraissent avoir chanté surtout le jour des Quaresmaux et le jour de la Pentecouste. — *Ibid. mêmes pages.*

Chapitre XXII. — *1re Note :* — M. de Bonnault, membre résidant de la société d'Émulation d'Abbeville, a publié, dans les *Mémoires* de cette société, (3e série t. II., p. 289), le menu d'un repas de 1754 pour la réception

d'un conseiller au Présidial. A en juger par ce menu, les repas du Présidial, (*Homériques* les déclare M. de Bonnault,) n'avaient rien à envier à ceux de Messieurs de l'Echevinage. En effet, les trente-sept articles de ce menu parmi lesquels les simples hors-d'œuvres sont des plats de boudins blancs, des plats d'andouilles, des plats de pigeons au basilique, des plats de deux grosses poulardes, et les trente bouteilles de vin de Champagne bues, justifient bien la recherche d'une épithète de valeur, qu'il vaudrait mieux demander cependant, à cause des sauces et de quelques autres raffinements, au siècle de Rabelais qu'à celui d'Achille. L'heure avance rarement à Abbeville. La Justice de Ponthieu en 1754 n'en était-elle pas encore, à table et peut-être ailleurs, au temps du juge Bridoye et des gaudebillaux à grand' planté de Gargamelle ?

2° *Note* : — Un compte courant entre M. Le Roux, marchand de vin à Paris, sous l'enseigne du Lyon d'Or, rue du Petit-Carreau (ou de Montorgueil, les deux indications figurent dans le compte) et M. François Traullé, changeur et drapier, son receveur à Abbeville, m'apprend les noms de quelques-uns des buveurs de la ville qui ne se contentaient pas des arrivages sur le port dans les années 1751-1755.

En tête se trouvent les religieux de Saint-Pierre :

27 mars 1752, MM. de Saint-Pierre, 12 muids, 1500 livres, ou, voitures et entrées déduites, 1153 livres (j'omets dans ce relevé les sols et les deniers).

19 mars 1753, MM. de Saint-Pierre 1200 livres ; plus, le 9 avril, pour solde, voitures et entrées réduites, 248 livres.

22 juin 1753, MM. de Saint-Pierre pour solde 1243 liv.

1754, MM. de Saint-Pierre, 746 livres.

Parmi les autres débiteurs, je relève :

1752, M. le Commandeur de la Poterie, 82 livres. Pour un chevalier de l'ordre héritier des Templiers la somme est bien modeste.

1752, M. Wattebled, curé de Saint-Sépulcre 67 livres.

4 mai 1753, M. Tripier, principal du collége 108 livres.

9 juin 1753, M. de Bommy, (probablement M. Blaise Duval seigneur de Bommy, conseiller élu en l'Election de Ponthieu, et maieur en 1750), pour un muids, voitures et entrées déduites, 108 livres.

2 juillet 1753, M. Douville, conseiller, 175 livres.

3 juillet 1753, M. Le Bel, chanoine, 154 livres.

13 juillet 1753, M. Lejeune, curé de Saint-Gilles, 184 livres.

2 août 1753, M. Darnaud, président, (voitures et entrées déduites toujours) 240 livres.

23 juillet 1754 ? M. de Bommy (voitures déduites) 235 livres.

..... 1755, M. François Danzel, 304 livres.

Comment les habitants d'Abbeville, ayant chez eux un port et de si nombreux marchands de vin, s'adressaient-ils pour l'approvisionnement de leurs caves à un marchand de Paris ? C'est qu'ils ne se contentaient pas des vins de la Charente et de la Gironde et qu'ils tiraient du *Lyon d'or* de la rue du Petit-Carreau, et de quelques autres bonnes enseignes sans doute, des vins d'autres parties de la France, de Bourgogne, de Champagne. Les voitures dont les prix sont déduits prouvent que ces vins venaient par les voies de terre. Les acquisitions faites aux

marchands de Paris étaient surtout des acquisitions de luxe; elles ne représentent qu'une partie des dépenses honorablement consacrées aux caves honnêtes.

5e *Note* : — A la suite de ce chapitre XXII devrait s'en trouver un autre : *Les tables d'Abbeville au XIXe siècle*. J'ai reculé devant les délicatesses du sujet domestique et social, comme les gens timides reculent devant les responsabilités de l'histoire politique de leur temps. Je n'en rassemble pas moins des documents que je livrerai un jour à la piété culinaire de mes lecteurs. Dès aujourd'hui je crois pouvoir, sans me compromettre, leur dénoncer une mine d'informations, les *feuilles* locales. Ainsi le *Journal d'Abbeville* du 12 novembre 1814 leur apprendra qu'on devait trouver à l'hôtel d'Angleterre, pendant l'hiver, des volailles de Normandie et du pays de Caux et des pâtés de différentes espèces ; ainsi le même *Journal* leur apprendra, à la date du 11 mars 1815, qu'une excellente maison de pâtisserie faisait appel aux clients, rue de la Hucherie ; etc.

Je m'efforcerai de me procurer la vraie recette des pâtés de bécassines inventés par Méressart. Le génie qui se révèle dans la composition des pâtés de bécassines condamne la légèreté de ce quatrain :

Méressart est un fameux homme
Qui met les lièvres en civet
Et qui nous fait des sauces, comme
Le roi des marmitons, Chevet.

Mais les pâtés de bécassines ne sont pas plus accessibles à toutes les bourses que les bons seuils de Corinthe

n'étaient cléments à tous les athéniens plus aventureux que riches. Les *Saucisses aux roseaux* sont très-recommandables. Elles font la joie des braves gens et des honnêtes familles, qui, n'ayant pas de salles somptueuses, vont s'asseoir l'été dans celles du Chellier. Dès aujourd'hui je peux donner à mes lecteurs le secret des saucisses aux roseaux. Ce sont de simples et bonnes saucisses frites, accompagnées de tiges vertes d'ognons coupées par tronçons et frites aussi. Quant au Chellier, c'est un bon et vaste cabaret au pied du Mont de Caubert ; vaste et trop étroit cependant à certains jours, le jour des courses notamment. Ce jour-là, on fait queue et on ne trouve pas toujours place aux tables. Les cabarets hors de la porte du Bois sont plus recherchés des buveurs convaincus, des jeunes gens et des jeunes filles qui aiment à danser ; le Chellier est plus mystérieux, plus tranquillement fréquenté et, ordinairement, plus sage aussi.

Pour ne pas laisser un grand *desideratum* dans le chapitre à compléter, je donnerai encore, pour l'instruction actuelle et à venir, le menu très-correct d'un dîner bien entendu dans une bonne maison au XIXᵉ siècle. Mon ami Le Vavasseur me pardonnera d'offrir à mes lecteurs, sans son aveu et sans lui envoyer l'épreuve, la délectation d'un commentaire improvisé, l'œuvre des cuisiniers déjà mise sur la table, et qu'Erasme eut été bien heureux de pouvoir intercaler dans un de ses meilleurs *Convivia*. Intérêt décisif, le francais passera, le latin ne passera pas.

Sauf une, toutes les cartes déposées près de l'assiette des convives portaient :

Potage à la julienne.

Filet de bœuf jardinière.

Ballottes de canards.
Côtelettes à la sauce piquante.
Pigeons aux petits pois.
Jambon aux épinards.
Volailles rôties.
Cardons au jus.
Pâté de foies gras.
Langoustes.
Pudding de cabinet.
Parfait au café.
Dessert.

Une seule carte, mieux explicative pour venir en aide à l'ignorance du convive, disait d'un côté :

D. Pramond

Dilectissimo et selectissimo convivæ,

et sur le revers :

Has tibi quas veniunt pueri præbere vicissim
Inferius scriptas respice, amice, dapes.
Primo pulmentum in quo multa legumina, juri
E carne expresso mista, salubria sunt.
His haustis, condita gulæ elateris ad instar
Morsibus est tibi fas mandere terga bovis.
Perge : coquus pro te has anates agitare curavit.
Vervecis costis gustus acutus adest.
Præcedens pernam cui sunt spinachia stratum.
In pisis coctis cocta columba jacet.

Mollis et ossa præit mensæ gallina secundæ.
Jure udus pingui carduus hanc sequitur
En venit artocreas, sacræ custodia rupis.
Anser, quis-ne tuum crederet esse jecur ?
Si terrestris erat Locusta venefica, sane
Jucundeque sapit nostra locusta maris.
Ecce placenta britannica ; gallicus ecce gelatus
Flos lactis faba cui suaveolet arabica.
Esuris ? Ad libitum postremæ dulcia mensæ
Subrode, præsertim sed bibe, si satur es.

G. L. V. 18 *mars* 1873.

XXV

CONCLUSION.

J'arrête ici cette étude qui ne demeurera peut-être pas isolée. Elle n'a traité que de la gourmandise depuis cinq cents ans à Abbeville. Il ne serait pas impossible de réunir les éléments de quelques autres bons gros mémoires sur plusieurs des péchés capitaux voisins qui ont eu aussi des succès dans la ville des allevaux, des cuisiniers-pâtissiers ou rôtisseurs, du rôt à couenne et du fromage en tartes, des loées lourdes et des coukes légères, des biscuits à l'anis et des pâtés de bécassines

---

TABLE

Amiens. — Imp. de Delattre-Lenoel, rue des Rabuissons, 30.

ABBEVILLE

LES CONVIVIALITÉS

DE L'ÉCHEVINAGE

ABBEVILLE

LES

CONVIVIALITÉS

DE L'ÉCHEVINAGE

OU

L'HISTOIRE A TABLE

PAR

Ernest PRAROND



PARIS
H. CHAMPION
Quai Malaquais, 15

AMIENS
DELATTRE-LENOEL
rue de la République, 32

1886

PREMIER MOT.

Ce nouveau Mémoire est le complément de celui que j'ai publié en 1878 sous le titre : ABBEVILLE A TABLE.

Pour la seconde fois je vais prier mes lecteurs de me suivre du Grand au Petit Echevinage, des honnêtes tavernes à « l'ostel » de M. le Maieur, et je convie leur piété de bons fils du beffroi à s'incliner devant toutes les tables servies aux frais de la ville.

Nous accompagnerons les plus notables, « la plus saine partie, » ainsi disait-on, des vieux bourgeois, de rôti en rôti, de conseil en conseil, et nous jugerons de leur zèle civique sur d'indiscutables et succulentes preuves.

Nous constaterons, en prenant part aux écots, l'utilité publique des frairies municipales.

MM. les échevins, le plus souvent le maieur au milieu d'eux, faisaient dans ces familiarités épulaires

acte de haute prévoyance, de sage et longue vue. Ils n'accordaient pas seulement un juste hommage de satisfaction aux services rendus par eux ; ils assuraient autour des plats et des gobelets le souvenir des faits intéressant la commune, et grâce à leur appétit prêt, à leur soif prompte, la plume de l'argentier payeur devenait sobrement et véridiquement celle de l'historien. C'est avec cette plume retaillée à peine, respectueusement, que je transcris ces pages.

I

LES DINERS ORDINAIRES

DE L'ÉCHEVINAGE

I

Les convivialités de l'échevinage remontent certainement très haut. Je regrette de ne pouvoir donner le menu du diner de la liberté achetée au comte Guillaume Talvas (1130) ; de la charte obtenue (1184).

Ces usages existaient certainement déjà au XIVe siècle. — Diners au retour de l'enterrement de deux échevins (1371). — Des esprits chagrins y trouvèrent à redire, voulurent les restreindre ou du moins les assujétir à des règles, à des conditions, lorsque finit la mairie d'Estienne Coulars (1372).

L'article 7 de l'ordonnance municipale du 23 août 1372 dit :

« Item, ordené est que le maieur ne puist as esquevins et maieurs de bannières demander nul despens de bouque, se n'est par le plus saine partie des deux colleges [autorisé] à che despendre, et que chiaux qui che despenseront ils soient nommez en personnes et cedules. » — *Documents inédits de l'hist. du Tiers-État*, t. IV, p. 174.

Nous devons sans doute à ces prescriptions imposées aux maires et aux argentiers les détails des comptes qui nous permettent ce travail.

II

DINER DES ÉLECTIONS.

L'extrait suivant établira que les maieurs, échevins, conseillers et clercs de la ville allaient diner aux frais de la ville, la nuit (c'est-à-dire la veille) et le jour du renouvellement de la loi (c'est-à-dire de l'élection) des maire et échevins; que, le jour même de l'élection, des présents étaient envoyés aux officiers du roi, aux officiers de la ville, aux argentiers, etc. On devine même que l'on dinait aussi d'ordinaire le lendemain de la Saint-Barthélemy et le dimanche suivant. La délibération échevinale du 23 août 1461 vise à réformer ces abus et n'ose cependant pousser jusqu'au bout les réformes. Elle n'ose pas refuser aux maieurs de bannières, — qui sont les électeurs, — ni pour le jour même, ni pour l'avenir, la somme de VI livres de l'ordinaire veillée électorale :

Le XXIIIe jour d'aoust (1461) il est décidé par tous les échevins, sauf deux, que l'on ne dinera plus la nuit de saint Betremieu (Barthelemy) aux frais de la ville. « Les maire, eschevins, conseillers et clers iront disner là où bon leur semblera, sans que len (l'on) disne en assemblée ne aux despens de le ville ainsy que len (l'on) avoit accoustumé faire par devant à (jusque à) ce jour.

« Item, que demain, qui sera le jour saint Betremieu que la loy de la ville se doibt renouveler, et doresenavant (d'ores-en-avant, dorenavant) à ce jour ne soient envoiés aucuns présens aux officiers du roy, à ceulx de la ville, ne es hostels des maistres d'ostels ne des argentiers, comme on avoit accoustumé faire aud. jour.

» Item, que len (l'on) donnera aux maieurs de bannières, pour alêr aujourd'hui disner ensemble et doresenavant, la nuit dud. jour St Betremieu, la somme de vi livres parisis, mais le souper dud. jour St Betremieu se fera aussy que desrainement (dernièrement) fut conclud.

» Et aussy a esté ordonné que cy après, lendemain dud. jour St Betremieu, len (l'on) ne fera aucun disner aux despens de la ville ne le dimenche ensuivant. » — *Délib.* 1460-1461.

Je suis forcé d'avouer que l'échevinage ne persista pas dans cette réserve.

Le 24 août 1472, le maieur ayant été élu sur la désignation du duc de Bourgogne, l'ancien dîner eut lieu au retour du grand Eschevinage, « là où, en obéissant aux lettres de nostre très redoubté seigneur monseigneur le duc de Bourgoingne, ils avoient créé maieur de lad. ville Jehan Maupapin. » — Mandement du xxviie jour d'octobre, anno soixante douze, pour ce cy xx sols. — *Comptes de 1472-1473.*

Vingt sols pour le dîner des échevins, mais six livres pour celui des maieurs de bannières :

« Aux maieurs de bannières de ladicte ville la somme de six livres à eulx donnée pour disner ensemble à leur retour du grand eschevinage, là où les deux coleges ont esté assemblez et à eulx présentées certaines lettres

missives à eulx envoyées par mon très redoubté seigneur monseigneur le duc de Bourgongne, qui contenoient que le plaisir de mondict seigneur le duc estoit que l'on feist maieur de ceste ville pour ceste présente année Jehan Mauppin, non obstant le délay sur ce mis et les lettres envoyées par lad. ville. En obéissant auxquelles lettres ledict Jehan Mauppin a esté institué audict office de maieur pour ceste présente année. » — Mandement du dernier jour de septembre 1472.

Le duc de Bourgogne avait choisi un parfait idiot ou du moins un malade fort avancé vers le retour à l'enfance. Il fallut bientôt procéder à l'installation d'un nouveau maire. Celui-là, ancien maieur du reste, et alors premier échevin, fut tout simplement « institué et créé maieur » par le bâtard de Bourgogne. Nouveau dîner. Les investitures irrégulières retrouvaient légalité dans l'observation des usages caupomsants.

« Aux dicts argentiers la somme de six livres douze sols, qu'ils ont paié, pour une despence au jour dui faicte en l'ostel dud. maieur, là où ont esté aucuns officiers de mon très redoubté seigneur monseigneur le duc de Bourgongne avec les maieur et eschevins, conseilliers et officiers d'icelle ville, après que sire Hugues Malicorne a esté institué et créé maieur de lad. ville par Mon^r le bastart de Bourgongne, Mon^r de Marle, Mon^r de Fiennes et aultres seigneurs ou (au) lieu de Jehan Mauppin pour aucunes causes et considérations (ici sont trois mots que je ne lis pas) touchant le bien de lad. ville et des habitans d'icelle. » — Mandement seulement daté du XIIIe jour de novembre 1472.

A l'occasion du maieur de 1474-1475, Hugues Mali-

coutume, M. Louandre remarque — *les Maieurs et les Maires*, — qu'alors « le corps de ville envoyait au nouveau mayeur, après son élection, un demi-muid de vin, six épaules de moutons, six gros poulets et six paires de pigeons, avec toute la desserte du dîner municipal qui avait lieu la veille aux dépens de la commune. »

Comme en l'année 1472-1473, la ville eut deux maires en l'année 1476-1477. Le roi étant redevenu maître de la ville et ayant, comme le fera plus tard Henri IV pour le maieur de la Ligue, promu à une fonction lucrative le maieur du duc de Bourgogne, un nouveau maieur dut être institué. La ville qui avait tant processionné, en bloc, en masse, pour les succès et les prospérités du duc Charles, banqueta en cette nouvelle occasion, représentée honorablement par les deux collèges électeurs et par les officiers et employés de l'Échevinage. L'article de l'argentier, qui devient détaillé chapitre d'histoire, donne presque le menu du repas :

« A Mahieu Au Costé et Riquier Dalongeville, eschevins, la somme de quinze livres quinze sols dix deniers, pour la despence de ung disner au jour duy fait par les maieur, eschevins, conseillers, procureurs, clercs et sergens à mache (quelle fraternité !) de lad. ville ou (au) grant Eschevinage, aprez que, par les deux collèges, en gardant les estatus (les statuts) et usaiges d'icelle ville, sire Gerard de Biencourt a esté créé et institué maieur ou (au) lieu de sire Jehan Maupin qui, le jour saint Barthélemieu derrain (dernier) passé, fut institué oudit (audit) estat de maieur et depuis, de nouvel, a esté pourveu par le roy nostre seigneur en l'office de contrerolleur du grenier à sel de le conté de Ponthieu qui est

office royal. » Ce repas ne coûta pas quinze livres quinze sols, ce qui eût été une somme forte pour ce temps, mais d'autres dépenses suivent qui entrent dans ladite somme. Quant au repas ci-dessus rappelé, il monta en pain, vin, char, pâtés de cappons, yssue, comme aultres choses, à la somme de IX livres VI sols. »

L'argentier nous explique l'emploi du reste de la somme : Douze quennes (cruches) de vin de Byaune (Beaune), à deux sols six deniers le lot, furent présentées le même jour « au soupper aud. sire Gerard. » En outre six « membres de moutons, six conins (lapins) et six cappons furent envoyés « en l'ostel de icellui maieur, ainsi qu'il est acoustumé faire. » Item, lisons-nous encore, aux officiers du roy nostre seigneur en icelle conté de Ponthieu, pour le plat de viande à eulx acoustumé envoyer quant len (l'on) renouvelle de maieur, la somme de XXXIII sols. » — Mandement du XVI° jour de février (1476, c'est-à-dire 1477). — *Comptes de 1476-1477.*

III

LE DINER DE BIENVENUE DE NOUVEL ÉCHEVIN.

Ce diner devait être assez rare. Il n'avait lieu que lorsqu'un nouvel échevin, élu dans le courant de l'année échevinale, réunissait à table ses collègues antérieurement nommés le 24 août. La somme « pour aidier à supporter la despence » du diner de bienvenue était remise au nouvel élu. M. Louandre donne un exemple de ce cas sous la mairie de Jean Laudée, 1456-1457. — *Les Mayeurs et les Maires.*

IV

LE DINER DES FUNÉRAILLES.

Les maieur et échevins qui fêtaient ainsi leur entrée en l'Echevinage pleuraient de la même manière le départ de ceux d'entre eux qui mouraient en fonctions.

Les collègues survivants portaient eux-mêmes leurs confrères défunts en terre, puis se remémoraient ses mérites en mangeant et buvant d'autant :

« A Mahieu Au Costé, eschevin, maistre d'ostel en ceste partie, la somme de iiii livres xiii sols qu'il avoit paié pour le reste et parpaie de deux disners et despences faictes en divers jours par lesdicts maire eschevins et conseillers de la dicte ville, à leur retour des enterremens et services de deffuncts Jacques Clabault et Raoul Malicorne, en leurs vivans bourgeois et eschevins d'icelle ville, et qui ont esté portés en terre par lesdicts eschevins qui ont faict la dicte despence en oultre et par dessus les dons à iceulx faicts par les héritiers desdicts deffuncts.... et pour ce cy iiii l. xiii sols. — *Comptes de 1471-1472.*

Ainsi encore en 1474-1475, le même compte nous donnera un dîner de funérailles et un dîner de bienvenue :

« A iceulx argentiers, qu'ils ont paié, la somme de quatre livres quatre sols pour le reste et parpaie de deux disners et despences faictes en l'ostel de mondit sieur le maieur (1), l'une au retour de l'obseque et enter-

(1) Hugues Malicorne.

rement de deffunct Jehan du Four, au jour de son trespas eschevin d'icelle ville, et l'aultre à la bienvenue de Laurent Douville, institué eschevin de lad. ville ou (au) lieu d'icellui feu Jehan du Four, auxquelles despences faictes ont esté tous les eschevins, conseilliers, argentiers et clercs d'icelle ville. » — Mandement seulement cy rendu en date du xe jour de janvier oudit an soixante quatorze (c'est-à-dire 1475). — *Comptes de 1474-1475.*

Les maieur et échevins assistaient quelquefois aux obsèques de personnages de quelque marque, dinaient ensuite, et quand les dons de la famille étaient insuffisants, comme dans l'exemple ci-après, subvenaient des deniers de la ville à la parpaie de l'écot :

« Aux argentiers la somme de vingt-quatre sols, qu'ils ont paié, en oultre la somme de deux escus donnés par les exécuteurs du testament de deffunct monseigneur de Domart aux officiers du roy nostre seigneur et aux eschevins d'icelle ville et aultres personnes, pour disner ensemble à leur retour de convoyer le corps dudit chevalier que len (l'on) portoit enterrer audit lieu de Domart. » — Mandement daté du xxviiie jour de may (1477). — *Comptes de 1476-1477.*

Nous rencontrerons — plus loin, — pour cette circonstance particulièrement, une somme payée aux archers qui ont escorté le corps.

V

L'INVITATION POSTHUME D'UN MAIRE.

Hélas ! ce repas eût pu devenir une institution. Il n'exista que dans la généreuse pensée et dans les abandons de dernière volonté d'un honnête homme. Aucune condition ne manquait cependant pour que les rôts et les sauces sortissent à bien, à point, annuellement de la broche et de la lèchefrite. Un acte authentique, une donation entre mort et vifs, une rente. Le projet bien conçu vint mourir dans une délibération de la Ville.

L'honnête homme est Gabriel Briet, conseiller du roi, élu en l'Élection de Ponthieu, ancien maieur, ayant tenu les sceaux de la ville en 1603. Peu de mois avant sa mort, il a l'idée de fonder un rite de souvenirs, un rappel cordial, perpétuel, de ce qui fut lui à ses pairs présents et futurs en l'échevinage.

En cette intention, par son testament du 19 janvier 1629, il lègue une somme de deux cents livres aux anciens maieurs. Le plus vieux d'âge, il est leur doyen de fonction. Ceux qui ont atteint la vieillesse sont ses enfants ; ceux qui succèderont au dernier sorti de charge seront ses petits-enfants. Une éternelle famille de fronts chauves, de barbes grises, honorée à tous les degrés de la tasse de velours couleur de tan. Deux cents livres, la part d'héritage est légère. Les dispositions lui donnent du poids. La ville doit recueillir le legs, en tirer, et en

servir, dans tous les cas, douze livres dix sols de rente aux anciens maieurs, « afin de faire dire et chanter chacun an des vigiles avecq ung service de *Libera* ou assisteront les sieurs antiens majeurs. » La somme de douze livres dix sols sera délivrée annuellement à leur doyen par l'argentier « pour l'effect susdit, et le surplus de lad. somme pour le disner desd. sieurs qui y assisteront. »

La disposition ne peut paraître singulière qu'à la morosité et aux froides complexions de notre temps. Elle s'autorisait des meilleures traditions municipales, des meilleurs exemples de la parenté échevinale. Cette étude ne se lassera jamais de rappeler les usages de notre vieil hôtel-de-ville, la conviction honnête, la pure conscience avec laquelle les échevins, ayant travaillé aux affaires de la ville, mangeaient en commun aux frais de la commune. Le legs du conseiller élu en l'Election a eu pour inspiratrices ces *phidities* non spartiates, mais, ce qui vaut mieux, gauloises, bourgeoises.

Douze livres dix sols nous semblent maintenant une faible somme pour des vues de si longue et large étendue. Il faut se reporter à la date du legs. Un court service (vigile et *libera*), moins qu'une messe (1), n'était sans doute pas d'un prix élevé en 1629. Deux livres dix sols, moins peut-être, contentaient l'officiant. Dix livres au moins restaient pour le diner. Le diner, nous dirions aujourd'hui le déjeûner, sonnait apéritivement l'heure avant midi dans les épigastres. Était-il même toujours le principal repas de la journée? Les anciens maieurs,

(1) On voit par le testament de J. de Boullenois, principal du collège, du 7 mai 1643, qu'une messe (bien payée) coûtait alors 10 sols.

convoqués aux assemblées d'importance et y reprenant voix délibérative, ne paraissent jamais dépasser ou même atteindre le nombre de cinq ou six. Le dîner pouvait donc être de deux livres par tête, et deux livres par convive, ajoutées à l'honneur de traiter les plus considérables bouches de la ville, devaient être louable rémunération aux cuisiniers de ce temps. La délibération échevinale jette un deuil sur le testament de Gabriel Briet. La ville, pour le regret de l'historien, manque d'égards aux volontés du défunt. Elle corrige ses conditions. Elle recueillera le legs ; « la somme de XII livres X sols de rente sera délivrée par chacun an par l'argentier ès mains du sieur doien des antiens maieurs. » Une part en sera prise d'abord pour le service, vigile et *libera* ; mais le reste d'icelle, ajoute la délibération, sera « employée en œuvre pieuse selon qu'ils (les sérieux légataires) adviseront. » — *Reg. aux délib.*, *7 avril 1629.*

Les honoraires personnages n'avaient-ils donc pas voulu accepter l'invitation funèbre de leur doyen ? — Philosophes de peu de force.

VI

LES CAUPONISATIONS DES MAIEURS DE BANNIÈRES.

Elections. — Nominations diverses.

Les élections ou nominations particulières ou distributions de fonctions, qui réunissaient les maieurs de bannières après la rénovation de la loi, donnaient lieu, de la part de ces maîtres, à une fraternisation dont la

ville faisant les frais. La somme consacrée à ce travail d'évaluation des mérites et des aptitudes paraît avoir été ordinairement de six livres.

« Aux maieurs de bannières de ladicte ville la somme de vi livres, à eux donnée pour boire ensemble à leur retour du grand Eschevinage, là où ils ont fait les maistres du Val (1), des ouvrages, de l'artillerie, les commis aux comptes et aultres officiers d'icelle ville, ainsy qu'il est accoustumé faire. » — *Comptes de 1471-1472.*

De même lorsqu'ils se réunissaient pour nommer les auditeurs des comptes de la ville. En 1422, les deux collèges (2) ordonnent « que chacun collège ara pour chacun jour pour se peine xvi' à appliquer à boire par eulx. » — *Documents inédits de l'histoire du Tiers-Etat*, t. IV, p. 232.

VII

DINERS DIVERS

des maires et échevins.

Diners d'affaires, diners de fête ou de plaisir, diners de religion, heureuses séries de rencontres et série variée de dépenses méritoires pendant le courant de l'année.

(1) De la maison du Val-aux-lépreux, administrée par la ville et dont la ville touchait les revenus.

(2) Le premier collège était composé du maieur de la ville et des échevins ; le second des maieurs de bannieres.

VIII

LE DINER DES ACCORDS.

M. Thierry a publié un extrait des comptes de 1426 qui nous montre les magistrats de la ville et des officiers du roi mangeant deux fois ensemble entre un grand nombre de conciliateurs pour s'entendre sur « plusieurs questions et discors meuz et prez à mouvoir » entre eux : « A Jehan Flesque, eschevin, ... pour despence de bouque faite à un disner qui se fist à l'ostel de la recepte de Ponthieu et à un soupper fait à l'ostel de Villaume de Hesdin, advocat et conseiller du roy, » etc. Quinze convives nommés ou qualifiés parmi lesquels le sénéchal de Ponthieu et le maieur sans compter plusieurs autres entre lesquels les échevins. « Laquelle despence ainsi faite, tant ausdits disner et soupper, a monté et monte, tant en pain, vin, char, volaille, poissons, comme aultres choses, à VI livres IIII solz parisis. » — *Documents inédits du Tiers-Etat*, t. IV, p. 240-241.

VI livres IIII sols, mais pour deux repas et nous avons compté les convives. Enfin les discors étaient « paceñés et apaisés. »

IX

LE DINER DU PONT AUX CARDONS
ou de la franche fête de la Pentecôte.

Le pont aux Cardons était le siège de la vicomté de Saint-Pierre — du prieuré de Saint-Pierre —. La ville acquit cette vicomté, c'est-à-dire les droits y afférants, à une date qu'il n'est pas nécessaire de rechercher ici. Tous les ans, la justice de la ville, le maieur qui représentait et exerçait cette justice, se transportait au pont à Cardons et y faisait acte d'autorité, de possession. Au retour, on dînait souvent en l'hôtel du maieur lui-même, chef de la justice municipale.

« Ancore aux dits argentiers la somme de xxxiii sols, qu'ils ont paié, pour la despence faicte en l'ostel d'icellui maieur, à ung disner au retour du pont aux Cardons, qui est en la visconté de saint Pierre appartenant à ladicte ville, là où la justice d'icelle ville a esté gardée ; auquel disner ont esté plusieurs eschevins et les conseillers, procureurs et clercs d'icelle ville, qui y avoient accompagné ledict maieur, ainsy qu'il est accoustumé faire chacun an à la francque feste de Pentecouste, comme il appert par mandement seulement dacté du xxie jour de may, pour ce icy . . . . xxxiii sols. » — *Comptes de 1471-1472.*

X

LE DINER DE LA FRANCHE FÊTE DE SAINT PIERRE.

Le XXVIIIe jour de juing (1461), on décide que l'on ne jouera pas aux quilles en la franque feste sainct Pierre et sainct Pol et que l'on ne souffrira « juer en aucune manière, mesmement que len (l'on) ne fera disner, supper ne aultre assemblée. » — *Délibérations de 1460-1461.*

L'échevinage, en la mairie de Jehan de May, (1460-1461), paraît avoir été en assez grande humeur d'économie. Nous avons vu plus haut la délibération du 23 août 1461 supprimant le diner de la Saint-Barthélemy, etc.

XI

LE CUIGNET DE NOEL.

Ce réveillon paraît avoir eu lieu souvent chez le maieur. A celui de 1476 assistent chez Jehan Mauppin deux anciens mayeurs, des échevins et d'autres.

« Aux argentiers la somme de cinquante six sols despencée à ung disner fait en l'ostel de mondit sieur le maieur es festes de Noel, auquel estoient maistre Jehan .... glet, sire Hugues Malicorne, sire Pierre Le Vasseur,

maistre Jehan Caudel, maistre Pierre Gaude, Nicolas du Pont, Jehan Le Sage et aultres, ainsi que len (l'on) fait aucunes fois esdictes restes par récréation. » — XXIV° jour de décembre 1476. — *Comptes de 1476-1477.*

» Ainsi que l'on fait aucunes fois. » C'était un assez joyeux maire que le dernier maire des ducs de Bourgogne. C'est presque toujours chez lui que la table est dressée, et, comme dans le cas précédent, il fait revivre ou maintient les vieux usages quelquefois négligés.

En 1487, Nicolas Postel étant maieur, les maire et échevins se mettent encore à table aux fêtes de la Nativité pour manger leur cuignet de Noel. — *Quelques faits de l'histoire d'Abbeville*, p. 114.

L'usage existait encore au commencement du XVI° siècle : « à Arthur de Franqueville la somme de quinze livres seize sols pour vente et délivrance de sept vingtz dix huit lotz de vin tant clairet que vermeil, prins en sa maison le nuit et jour de Noel mil cinq cens et six et distribués aux mayeur et eschevins, mayeurs de bannières, officiers et sergens de ladite ville, ainsi que audit jour il est accoustumé faire.... » — Mairie de Nicolas de Nouvillers, 1506-1507, M. Louandre, *les Mayeurs et les Maires.*

« Ainsi qu'il est accoustumé faire. » Il n'est pas dit cette fois que les échevins se sont réunis chez le maire, mais on voit que de cinquante six sols en 1476, la somme est montée en 1506 à quinze livres seize sols, et que, les maieur et échevins prenant toujours leur part du don, les maieurs de bannières, les officiers et jusqu'aux sergents de la ville, reçoivent la leur. — Les exigences de la démocratie monteraient-elles déjà ?

Caignet, gâteau, dit Roquefort. — Caignet sorte de pain, dit La Corne, et il ajoute : « Les picards appellent *cuignet* une sorte de pain à plusieurs cornes, fait avec la farine la plus fine et des œufs. » Du Cange, au mot *coniada* : *Ainfredus solvit ad Nativitatem Domini* . . . . . . *coniadas* VIII. *Hoc est, si recte opinor, panes ovis et lacte subactos, quos etiamnum Picardi cuignets, Gallo-Belgæ* Quenieux *appellant; quosque die Nativitatis Domini solent distribuere præsertim pueris.*

La ville de religieuse frairie pourvoit au réveillon de ses magistrats, les traite comme ses enfants.

XII

LE DINER DES KARESMEAUX.

Voyez ABBEVILLE A TABLE, p. 61, et plus loin l'*Appendice*.

XIII

LES DINERS DES PROCESSIONS.

Dans les comptes de 1441, on lit, suivant M. Gilbert, l'article suivant :

« Aux jones filz de bourgeois de ceste ville la somme de XXVIII solz parisis pour aler boire ensemble, aprez qu'ils furent retournez d'une procession générale lau

(là où) ils porterent la fierte de monsieur saint Wulfran. » — On trouve une foule d'articles semblables, ajoute M. Gilbert, dans les registres des quatorzieme, quinzieme et seizieme siècles. — Gilbert, *Hist. de l'église de St-Vulfran*, p. 240.

Je rencontre dans les comptes de 1471-1472 des sommes payées pour les diners des échevins qui ont assisté aux processions comme pour les restaurations de ceux qui ont éprouvé les bières chez les brasseurs, inspecté le pain chez les boulangers.

Nous verrons plus loin — chapitre de *l'Histoire à table*, — la somme payée pour trois diners successifs de trois processions consécutives faites en obéissance aux ordres du duc de Bourgogne. — *Comptes de 1473-1474*.

XIV

Le dîner de la chole.

J'ai déjà mentionné le diner « de la chole au bós, » — au bois. — *Quelques faits de l'histoire d'Abbeville*, (*1453-1454*), p. 78.

Le jeu de la cholle excitait des débats, des querelles. Sous la mairie de Pierre Catine, une délibération de l'échevinage substitua à ce jeu des courses à pied, des jeux de barres, les vainqueurs devant recevoir des quennes (cruches) de vin.

« Le xve jour de fevrier 1462 (1463) a esté semblablement conclud que, pour eskever (esquiver) aux noises,

haines, debats et inconveniens qui estoient avenus par devant (précédemment) et porroient avenir cy après aux cholles (1) que l'on avoit accoustumé faire chacun an, la nuit (veille au soir) et le jour des Karesmeaux, on ne chollera doresenavant (d'ores en avant) esdit jour, mais ou lieu (au lieu) de ce, on fera une course au bos (bois) de la ville deppuis le ..... en venant jusques au gros arbre dud. bos, ledicte nuit des Karesmeaux, et sera donné pour le pris au mieulx courant deux quesnes (cruches) de vin pour boire avec ceulx qu'il luy plaira, et led. jour des Caresmeaux, seront faictes barres par parroisses ou par portes (c'est à dire par quartiers) ainsi que len (l'on) veura (voudra) pour le mieulx, et pour le pris sera donné comme dessus, à ceulx qui les gaigneront, deux quesnes de vin pour boire ensemble comme dessus. » — *Délibération de 1462-1463.*

Cette decision probablement mécontenta les amateurs de la cholle, suscita des réclamations, car il fallut que, le v° jour de mars suivant, 1462 (c'est-à-dire 1463.) les deux colleges, assemblés au grand Echevinage, décidassent de nouveau « que doresenavant la cholle que on avoit accoustumé de faire chacun an, le nuit et le jour des Karesmeaux, se cessera et sera deffendue sans plus souffrir faire lad. cholle et qu'ou lieu (au lieu) de ce, on advisera de faire doresenavant esdit jours aultre tel esbatement qu'il sera advisé cy apres pour le mieulx. »

On voit par la suite de l'arrêté que, l'année precé-

(1) *Chole* ballon rempli de son que poussaient à coups de pied les parties adverses qui s'en disputaient la possession. Les mots picards *choleur*, *cholard*, fainéanter, fainéant, viennent évidemment, en mauvaise part, des coureurs de cholles.

dente, des condamnations à la prison avaient puni plusieurs rebellions et irrévérences commises la nuit et le jour des Karesmeaux.

XV

LES POUR BOIRE.

Les pour boire n'étaient pas alors ce que les ont faits des siècles rangés, avares, tristes. C'étaient bien comme aujourd'hui des rémunérations, des gratifications le plus souvent en métal, quelquefois en espèces liquides, mais elles étaient toujoars employées en conscience par les gratifiés. L'étymologie faisait loi. Les pour boire étaient bus.

« XXVIIIe jour de juing IIIIe LXIIII (1464), Enguerrand Le Pottier (un nom bien choisi), sergent à mache (masse), est commis à faire les présens de vin en place de Jehan de Beaurains, aussi sergent à mache, et, pour ce faire, il aura, chacun an, deux quennes (cruches) de vin. » — *Reg. aux délib. de 1463-1464.*

Assez souvent, quand les maieur et échevins dinaient en corps, les sergents buvaient ensemble de leur côté, et le même argentier payait :

« Aux sergens à mache (masse) et de la vingtaine de lad. ville la somme de XX sols, à eulx donnée pour boire ensemble à la venue que a faicte en ceste dicte ville Monsr le duc de Bourgongne. » — Mandement du XVIIe jour du mois de juing (1471). — *Comptes de 1470-1471.*

Les pourboires constatent quelquefois les faits aussi bien que les grands dîners de MM. de ville. Tel celui-ci qui rappelle une prise de Gamaches :

« Aux dits argentiers, qu'ils ont paié aux piotiers de ladicte ville, la somme de xxxii sols à eulx donnée pour boire ensemble à leur retour de la ville de Gamaces, là où ils ont esté par l'ordonnance de Monseigneur le bailli de Saint-Quentin, et autres cappitaines estans en garnison en ladicte ville d'Abbeville, avec Monsieur de la Marche et aultres gens de guerre qui ont prins ladicte ville et chastel de Gamaces. » — Mandement seulement rendu en dacte du xviiie jour de juillet lxxii (1472) pour ce icy . . . . xxxii sols. » — *Comptes de 1471-1472.*

XVI

LE PLAT DES MAÎTRISES.

Les nouveaux maîtres dans quelques corporations, — peut-être dans toutes, je ne sais, — envoyaient, lorsqu'ils étaient reçus, un plat de viande au maieur.

Ainsi Jean Louvel, barbier, envoie son plat de viande au maieur pour sa maîtrise, suivant l'usage. Le maire le mange en son particulier. — 1477-1478. — *Quelques faits de l'histoire d'Abbeville*, p. 104.

« Le mange en son particulier. » Faut-il voir dans cette remarque la constatation d'un usage au simple bénéfice du maire ou une épigramme contre la gourmandise particulière du maieur Mathieu de Beaurain ?

XVII

LES REPAS DE CORPS.

Les repas de corps paraissent avoir été quelquefois subventionnés par la ville, en particulier celui des gens « de l'estat de justice » ou de Saint-Yves.

XVIII

LE DÎNER DE SAINT-YVES.

« A sire Hugues Malicorne, esleu en Ponthieu, adprésent maistre de la confrairie (1) de Monsieur Saint-Yve, de nouvel ordonné et institué en l'église de Saint George d'icelle ville par les juges conseilliers et gens de l'estat de justice résidens et demeurans en icelle ville d'Abbeville, et ce pour aidier à paier les despences faittes par les dessus nommez led. jour Saint Yve, en oultre les dons fais par les officiers du roy nostre seigneur, convertis auxd. despences, et aussi adfin que lesd. conseil-

(1) Confrairie est bien ici le mot propre et l'orthographe voulue. On confond trop souvent les deux mots confrairie et confrérie : confrairie, association où l'on mange, un loup étant de frairie, et confrérie, association où l'on jeûne.

lers soient plus enclins à conseiller et aidier à lad. ville lau (là où) raison et besoing sera. » — Mandement en date du xxv[e] jour de mai (1479). — *Comptes de 1478-1479.*

XIX

LE DÎNER DE SAINT-FRANÇOIS.

Plus désintéressée était la subvention au dîner annuel des cordeliers. Les maieur et eschevins ne pensaient pas pouvoir mieux exprimer leur sympathie religieuse aux fils de Saint-François que par cette contribution *ad epulas*. Ils ne s'asseyaient que fictivement au milieu d'eux par cette générosité :

« Aux frères mineurs de ladicte ville la somme de xl sols, à eulx donnée pour aidier à supporter la despence de ung disner par eulx fait au jour qu'ils ont accoustumé faire, le jour (la fête) de Monsieur Sainct Franchois. » — *Comptes de 1471-1472.*

XX

LE DINER DE L'ÉVÊQUE.

« Aux povres seurettes (sœurs grises ou franciscaines) de ladicte ville la somme de six livres, à elles paié, et qui donnée leur avoit esté pour aidier à supporter la despence de ung disner par elles fait et donné à Révérend

père en Dieu, Monseigneur l'évesque d'Amiens, après qu'il olt (eut) bénid et dédié une chappelle de nouvel faicte en leur hostel ; auquel disner ont esté le maieur, aucuns eschevins et conseillers et gens notables de ladicte ville. » — Mandement et quittance du premier jour de mars audict an (1472). — *Comptes de 1471-1472.*

XXI

LE PLAT DES PRÉDICATEURS.

« Le xxe jour de juing IIII^c^ LXII, il est ordonné que l'on donnera chacun jour à frère Didier, tant qu'il sera en ceste ville, un plat de viande et une quenne de vin, aux despens de la ville, pour les belles predications qu'il y a commenchées et porra faire cy-après. » — *Comptes de 1461-1462.*

XXII

LE DÎNER DE LA PESTE.

Se trouvait-on obligé d'accomplir quelque œuvre épouvantable, d'apprendre à un père qu'il devait se séparer de sa fille malade. Fallait-il, sur un soupçon de peste, condamner cette fille à sortir de la maison familiale, les maieur et échevins se mettaient à table. Dureté,

insensibilité, certainement non ; mais besoin de se raffermir, de se donner du courage, de se remettre le cœur.

« Aux argentiers de ladicte ville la somme de quarante huit sols par eulx paié, c'est assavoir xxxiii sols à ung disner au retour du Petit Eschevinage, là où lesdicts maieur et eschevins avoient esté assemblés avec les gens et conseil du roy et Monsr le duc de Bourgongne (1) pour aucunes besongnes touchans le bien de lad. ville, entre lesquelles fut ordonné que la fille de Jehan de Haynau, malade de l'influence, seroit mise hors de la maison de sond. pere. » Mais il fallait annoncer cette décision au père ; aussi, lisons-nous de suite : « Item, aux sergens qui firent commandement à sond. pere de le (la) mener hors, viii sols. » — Mandement du xxiie jour de septembre lxix (1469). — *Comptes de 1469-1470.*

XXIII

LE DÎNER DES PRISONNIERS
dans les cachots de l'Hôtel-de-Ville.

Des dates rapprochées me permettent de donner, et je le donnerai pour le contraste, le dîner des prisonniers de ce temps.

En 1477, deux carmes de Montreuil furent donnés en garde par Louis XI à la ville d'Abbeville et en garde sévère. Ils furent donc strictement enfermés dans la

(1) C'est-à-dire du roy et de Monseigneur le duc de Bourgogne.

prison de l'Echevinage même. La ville dut payer cette marque de confiance et dépenser quelques deniers pour la nourriture des deux religieux. C'est ce qu'établissent les paiements faits au carcelier :

« Au garde des prisons du grant eschevinage la somme de treize livres huit sols pour avoir gouverné et alimenté de tels vivres, dont il a acoustumé user, deux religieux, l'un nommé frère Baude Falempin et l'autre frère Jehan Dolé, carmes du couvent de Monstroeul, envoyés prisonniers en ceste dicte ville par le roy nostre seigneur pour y estre jusques à son bon plaisir ; lesquels y furent admenez le XIIe jour d'avril derrain passé (1477) et y ont esté jusques au jour duy, là ou il y a six vingts quatorze jours, au pris pour eulx deux de deux sols pour tout le jour. » — Mandement du XXIIIe jour d'aoust 1477.

La mairie de Girard de Biencourt rendait ses comptes le 24 août. Celle de Mathieu de Beaurain rendra les siens :

« A George Yot, gueolier et garde des prisons du grant èschevinage, la somme de douze livres quatre sols à luy paié pour avoir nourri et gouverné de pain, potaige, char, bière et aultres vivres, tels dont il a coustume user en son maisnaige (ménage), frère Baude Falempin et frère Jehan Daulé (*sic* cette fois), carmes du couvent de Monstroeul, deppuis le XXVe jour d'aoust jusques au XXIIIe jour de décembre derrain passé ; lesdits jours includs ouquel temps, à VI^{xx} jours, au prix pour eulx deux de deux sols pour jour, vallent lad. somme de XII livres IIII sols, et lesquels carmes le roy nostre seigneur envoia prisonniers en ceste dicte ville le nuit de le Casimode derrain passé et ordonna iceulx estre sévère-

ment gardés. » — Mandement du xve jour de janvier (1477 c. à d. 1478.) — *Comptes de 1477-1478.*

Les deux carmes demeurent encore six mois, au même régime, dans la prison de la ville.

« A Georges Yot, garde des prisons du grant eschevinage, la somme de vingt une livres huit sols, à luy paié, pour avoir alimenté et gouverné de pain, potaige, chars, bière et aultres vivres, tels dont il a coustume user en son maisnaige, frères Jehan Daulé et Baude Falempin, carmes du couvent de Monstroeul, depuis le xxve jour de décembre derrenier passé jusque au xxvie jour de ce présent mois de juillet ; iceulx jours inclus ouquel temps, à deux cens quatorze jours, au pris pour eulx deux de deux sols pour jour, valent lad. somme de xxvi livres huit sols ; lesquels carmes le roy nostre seigneur avoit pieça envoié prisonniers en ceste dicte ville. » — Mandement du pénultiesme jour de juillet (1478). — *Comptes de 1477-1478.*

Le geôlier, moyennant un sol par jour, traitait, paraît-il les plus révérends de ses prisonniers à peu près comme « son maisnaige. » Mais quel triste séjour pendant seize mois et peut-être plus, ces trous bas, ces culs de terriers dans les maçonneries de 1209 ! Quel froid en quelle obscurité, à en juger par le reste de ces réduits, ce qu'on en utilise encore pour des hôtes d'une nuit, les vauriens, ivrognes ou vagabonds ! Venise avait les dessous de ses terrasses de plomb ; Abbeville avait ses voûtes, ses surbaissements de pierres. Quel beau fond de scène moyen-âge ! Dans la haute salle du Conseil, tendue de draps armoyés (1), aux fenêtres vitrées par Ernoul

(1) Comptes de 1476-1477.

Hermant (1), le maieur, les échevins festinent, boivent, offrent les vins d'honneur ; au rez de la cour, sous la galerie basse des harangues, et que l'on nomme les plombs, les prisonniers montrent des faces pâles derrière les guichets grillés et attendent des menus rognés par Georges Yot. Au loin le roi Louis XI relit celles des *Cent nouvelles* qu'il a écrites au château de Genappe.

(1) Comptes de 1477-1478.

II

L'HISTOIRE A TABLE

L'histoire d'Abbeville est écrite d'ailleurs dans les comptes épulaires de l'Échevinage. Maintenant encore la chronique peut jaillir heureusement, avec des chants de fritures et des mystères de sauces, de la poële et des poelons. Les preuves réjouiraient le frère Jehan sauveur du clos des vignes. La période des compétitions du duc Charles-le-Téméraire et de Louis XI s'éclaire particulièrement du feu des fourneaux. Cet exemple suffira à la thèse posée dans ce chapitre.

1469-1470.

Maieurs successifs : NICOLAS JOURNE, JACQUES JOURNE, PIERRE LEVASSEUR.

En septembre 1469, pour ne pas remonter plus haut, la peste sévit. Les comptes nous l'apprennent. Nous avons vu (p. 33) l'ordre donné à Jehan de Haynau, la

fille arrachée à la maison de son père et le dîner des maieur et échevins au Petit Echevinage après l'exécution de la famille.

Les malades mouraient cependant, de maux ordinaires ou de la contagion. On donnait des gratifications, comme nous pourrions dire, aux hommes qui enlevaient les cadavres suspects : « Et aux porteurs des corps infectés et leurs compaignons VIII sols. » — Mandement du XXIIe jour de septembre LXIX (1469) (1).

Le roi et Monseigneur de Guienne se sont rapprochés, réconciliés. Des lettres du roi annoncent la nouvelle à la Ville. Elles font flamber un feu enthousiaste. Un dîner est fait au retour du Petit Echevinage où les maieur et échevins, les gens et conseil du roi « en ceste conté » s'étaient rassemblés « pour oyr le rapport de Jehan Mauppin, lieutenant du bailly, et de Anthoine Descaules, eschevin, » qui avaient été « par devers Monsieur de Aucourt (Eaucourt), lieutenant général de Monsr le seneschal, lui montrer unes lettres envoyées par le roy nostre . . . . . sire, et hault et puissant prince Monseigneur le comte de Eu, qui contenoient entre autres choses la réunion faite entre le roy nostre dict seigneur et Monseigneur de Guienne son frère. » M. de Aucourt avait répondu que son avis était et aussi qu'il ordonnait « de chanter *Te Deum* et de faire procession et joyeusetés en la ville pour rendre grace et louenges à Dieu, » ce qui fut

(1) Je dois reconnaître que la date du mandement ne donne pas toujours la date exacte des faits rappelés, surtout quand l'argentier a eu la précaution de noter : *seulement daté du . . . . . .* Mais le fait s'est toujours produit sous une mairie déterminée, c'est-à-dire dans l'intervalle d'une année échevinale indiscutablement fixée.

fait. — Mandement du penultiesme jour de septembre (1469).

Les dîners reconnaissent tous les services. Remerciements culinaires ainsi aux officiers de la Sénéchaussée, aux officiers du duc, au bailly de la ville, aux élus en l'Election :

En décembre (1469) un dîner est donné à Monsieur de Aucourt, lieutenant general de Monsr le seneschal de Ponthieu, au maitre des requetes de l'ostel de Monseigneur le duc de Bourgongne, à Philippe Bertault, aussi lieutenant de mondit seigneur le seneschal, « pour les bons plaisirs qu'ils ont fait à lad. ville et afin qu'ils aient tousjours les besongnes et affaires d'icelle pour recommandées. » — Mandement du ve jour de décembre (1469).

Quelque temps après, et toujours pour les mêmes causes, deux dîners sont donnés, l'un à sire Thierry de Lisques (1), bailly de la ville, l'autre à maistre Nicole Postel, esleu en Ponthieu. — Mandement du viie jour de janvier 1469 (1470).

Quelque temps encore après sont payés deux dîners « où estoient aucuns eschevins. » Un de ces dîners a salué le départ de maistre Jehan Caudel (2), envoyé « par devers monseigneur le duc de Bourgongne à Gand, pour le diminucion d'aucunes fermes et aydes qui nagaires avoient esté moderées par mondit seigneur le duc » et que l'on voulait « rebailler à la chandeille. »

(1) Le mayeur de 1464.

(2) Sur Jehan Caudel, ses fonctions diverses, son portrait au musée de Malines, etc., voir Ditteville, *L'occupation militaire au* xve *siècle*, p. 18. — Le dernier descendant de J. Caudel, M. Caudel des Allées, est mort il y a quelques années à Courcelles (dans le Vimeu).

le second dîner avait salué le retour de Caudel « après que les deux colleges avoient esté assamblés au grant Eschevinage pour oyr son rapport. » — Mandement seulement daté du 1er jour de fevrier 1469 (1470) pour ce icy...... xvi sols. »

Il est impossible d'ailleurs, écrivais-je comme *memento* pour moi, lorsque je relevais à la Ville les faits historiques dans nos registres sans songer aux convivialités bourgeoises, il est impossible de noter tous les dîners donnés à chaque instant au lieutenant général de Monsieur le sénéchal, au bailly d'Abbeville, à l'élu et « à plusieurs autres » pour recommander « les besongnes de la ville. »

1470-1471

Maieur Jehan Carue.

L'occupation bourguignonne rendit cette année très dure à supporter aux habitants d'Abbeville. Ils n'en dînent que plus souvent en la personne de leurs échevins.

Nous avons vu, (*une Occupation militaire au* xv*e siècle*, p. 8,) le paiement d'une somme de trente sols à Henri Cornu « pour une despence faicte en son hostel, là où estoit le maieur, plusieurs eschevins et officiers dans la ville, au retour du grant Eschevinage » où les deux colléges avaient consenti à participer à l'aide de six vingt mille écus requise annuellement pour trois ans par le duc de Bourgogne. — Mandement du xviiie jour d'octobre (1470).

Le mois suivant nous voyons un diner donné au capitaine du Crotoy et au protonotaire de Clugny envoyé par le duc de Bourgogne :

« Auxdits argentiers la somme de xxxvii sols, qu'ils ont payé, pour la despence d'un disner faict en l'hostel de Jehan de Labbeye là où estoient plusieurs eschevins et conseillers de ladite ville, au retour de l'ostel de Bernard de May, là où estoit Mons' Desquerdes, capitaine du Crotoy, et Mons' le prothonotaire de Clugny, envoyés en ceste dicte ville par Mons^{gr} le duc de Bourgougne etc..... comme il appert par mandement en datte du xixe jour de novembre xxxvii (1470.)

En janvier (1470) des gens de guerre du duc de Bourgogne traversent la ville. Vingt-quatre bourgeois archers et arbalestriers assistent par précaution à leur entrée. Ils ont quitté leurs travaux pour leurs armes. Ils dinent, le souvenir est sauvé.

« A iceulz argentiers la somme de xxiiii sols donnée à aucuns arbalestriers et archers de la dicte ville jusques au nombre de xxiiii hommes pour aider à paier la despence d'un disner par eulx fait à la porte du Bos là où ils avoient esté envoyés pour assister avec les portiers, pour ce que, à icellui jour, y passoient plusieurs gens de guerre qui alloient à Rouen par devers Monsieur Desquerdes, comme il appert par mandement seulement datté du xxiiie jour dudit mois de janvier (1470-1471) pour ce icy..... xxiii sols.

On ne peut traiter M. Desquerdes, on lui envoie une demi pipe de vin :

« A Jehan Malot le josne (jeune) la somme de viii livres xiii^s vi deniers pour la vente et délivrance d'une

demy pipe de vin d'Orléans donnée et présentée à Messire Philippe des Querdes, lui estant à [Rouen?], et plusieurs gens de guerre estans en sa compagnie, adfin qu'il eust ladicte ville, les habitans et affaires d'icelle pour recommandez, comme il appert par mandement et quittance datté du xxiiie jour dudict mois (janvier 1470-1471).

Nous avons vu (*une Occupation militaire*, p. 9) la dépense, soixante douze sols, du diner fait en l'hôtel de Jehan le Ver où se trouvèrent MM. de Boufflers, de Nouville, Drancourt et autres, en garnison dans la ville, pour les engager à tenir les habitants en bonne justice « sans les souffrir molester par leurs gens de guerre » etc. — Mandement du ixe de mars (1470-1471).

Le bénéfice le plus clair pour la ville était le diner mangé.

Diner aussi et avec les officiers du duc, à la sortie des assemblées où ces officiers avaient été convoqués :

« Aux argentiers la somme de ix s. pour ung disner là où estoient lesd. maieur et eschevins, au retour du grant Eschevinage, là où les deux coleges avoient esté assemblés, avec plusieurs officiers de Monseigneur le duc de Bourgongne..., comme il appert par un mandement en date du xviiie jour dud. mois (de février 1470-1471.)

Le vin protecteur. On cherchait à se ménager la bonne volonté des officiers de la garnison par des diners. On cherchait à se ménager par des présents de vin les bonnes grâces du duc dont le voisinage même ne rassurait pas.

« A Denis Rabot, Jacques Malicorne, Jehan Malot, taverniers, Jehan Guille, Pierre Sansson et George Yot,

sergens à mache (masse), la somme de LXXVI livres VII sols à eulx paié, c'est assavoir : aux diets taverniers pour la vente et délivrance de trois pipes et deux demy pipes de vin qui font quatre pipes, dont les trois ont esté données, présentées et envoyées à mon très redoublé seigneur monseigneur le duc de Bourgongne estant en son ost (armée) lez Picquigny, et l'autre pipe a esté donnée à messire Philippe Desquerdes, adfin qu'à tous-jours ils aient ladicte ville et les habitans pour recommandez. » etc. La somme totale de soixante-seize livres sept sols s'applique en outre, suivant les détails qui suivent, au transport du vin, à la location du bateau et au séjour des hommes à Picquigny. — Mandement et quittance en date du IXe jour de mars 1470 (1471).

Du vin au duc, des dîners à ses officiers. On donnait bien aussi quelquefois de l'argent à ces gentilshommes comme aux autres serviteurs du duc à tous les degrés. — Voir, entre autres pour les gentilshommes, un mandement du XVIII aoùt 1471 ; pour l'écolâtre Watelet, clerc de l'oratoire de Monseigneur le duc de Bourgogne un mandement du XXVI juing 1471 ; pour les valets de pied un mandement du XXIII juillet (1471) et pour le prévôt des maréchaux un mandement du même jour.

Le duc entre dans la ville. Les sergents à masse et ceux de la vingtaine boivent en son honneur mais non à ses frais :

« Aux sergens à mache et de la vingtaine de lad. ville la somme de XX sols à eulx donnée pour boire ensemble à la venue que a faicte en ceste dicte ville Monsgr le duc de Bourgongne. » — Mandement du XVIIe jour du dict mois de juing (1471).

Quant au duc, trop grand pour accepter une invitation à diner de la ville, il reçoit trois pipes de vin :

« A Colart de Francqueville, tavernier, la somme de LXVII livres XIX sols à lui paié, c'est assavoir LXVII livres IIII sols pour la vente et délivrance de trois pipes de vin données et présentées à Monseigneur le duc de Bourgongne à son entrée . . . . . faite en lad. ville d'Abbeville, etc. — Mandement et quittance dattées du XVIIIe jour de juin (1471). »

Le séjour du duc dans la ville entraine d'ailleurs d'assez grandes dépenses et, les usages de l'Echevinage étant connus, nous sommes très autorisés à voir des frais de table dans ceux que ne spécifie pas l'extrait suivant :

« Aux argentiers la somme de CVI sols pour plusieurs despences faictes par lesdits maire et eschevins et autres conseillers de ladite ville, tant à la venue [du duc], pour durant le temps que Monseigneur le duc de Bourgongne a esté en ladite ville, que pour les despenses faictes après que l'on avoit esté parler à Mondit seigneur duc pour les besongnes passés d'icelle ville et des habitans, comme il appert par mandement daté du premier jour du mois de juillet (1471) . . . . CVIs.

Dans ces cent-six sols n'entrait pas le prix d'un diner donné au prévôt des maréchaux du duc :

« Auxdits argentiers la somme de XL sols qu'ils ont paié pour la despence d'un disner fait et donné au prévost des maressaux de mon très redoubté seigneur Monseigneur le duc de Bourgongne, là où avoient esté maistre Nicole Postel, esleu en Ponthieu, et plusieurs eschevins et conseillers d'icelle ville, après aucunes publicacions

faictes à son de trompe par les raisons de ladicte ville touchant le bien des bourgeois, manans et habitans d'icelle et de la chose publique, comme il appert par mandement daté du dernier jour du mois de juillet [1471].

1471-1472

MAIEURS, COLART DE GUYÈVRE, puis PIERRE LE VAASSEUR.

Cette année est une de celles qu'a le plus pitoyablement rendues pénibles l'occupation bourguignonne, et pendant que les deux maieurs se partagent la lourde charge des douze mois, le duc fait commencer la construction de son château.

On dîne beaucoup cependant.

Dans les premiers mois de la mairie du premier maieur, la ville traite particulièrement les prévôts des maréchaux du duc.

En septembre « à iceulx argentiers la somme de IIII livres IX sols qu'ils ont paié pour deux despences et disners faits et donnés aux prevosts des maressaux de mon très redoubté seigneur Monseigneur le duc de Bourgongne et à celui de la compaignie de monseigneur Desquerdes. » A ce dernier banquet assistaient « maistre Jehan Postel, président du siege, Anthoine Daussy, maistre Nicole Postel, esleu en Ponthieu, Jehan Blottefiere et plusieurs autres escuiers et gens notables estans en ceste dicte ville, les dictes despences faictes pour aucune . . . . et plaisirs par eulx faicts à ladicte ville . . . . . . comme il appert par mandement seulement dacté du XVIIIe jour de septembre mil LXXI . . . . IIII l. IX s.

En octobre : « Auxdicts argentiers, qu'ils ont paié, au prevost des maressaux de notre très redoublé seigneur monseigneur le duc de Bourgongne la somme de XII mailles de VIII valissant XII livres XII sols à lui donnée par délibération d'aucuns eschevins et conseillers de ladicte ville, en oultre un noble d'or qui, l'année precédente, lui avoit esté donné pour aucuns biens et plaisirs qu'il a faict à ladicte ville et à aucuns des habitans d'icelle, comme il appert par mandement seulement daté du XVIIIe jour dudit mois d'octobre (1471) pour ce icy . . . . XII l. XII s.

Pendant le séjour du duc en la ville, le maieur Colart de Guyevre, et les anciens maieurs, sire Hugues Malicorne, sire Pierre Le Vaasseur, sire Jehan Carue (1), et des échevins ou conseillers de la ville, ont été plusieurs fois en corps parler au très redoublé seigneur ou aux gens de son grand conseil. Nous pourrions ignorer leur zèle pour les intérêts de la ville si, au sortir des audiences, ils n'avaient devisé à table du bien, de l'utilité ou du profit obtenu :

« Ancores audits argentiers, la somme de quatre livres seize sols qu'ils ont paié par l'ordonnance desdits maire et eschevins pour trois disners et despences faictes par ledit maieur, sire Hugues Malicorne, sire Pierre Le Vaasseur, sire Jean Carue, maistre Jehan Candel, Mahieu Au Costé et plusieurs autres eschevins et conseillers de la dicte ville, sur le temps que mon très redoublé seigneur monseigneur le duc a esté en ladicte ville ; icelles

(1) Les anciens maieurs demeuraient, avec le titre de sire, des sortes de maieurs honoraires toujours appelés, toujours consultés et épaulant à la ville dans les occasions importantes.

despenses faictes à diverses fois, au retour de parler à lui, aux gens de son grand conseil, pour le bien, utilité, prouffit de la dicte ville et des bourgeois, manans et habitans en icelle, comme il appert par mandement seulement dacté du XIIIe jour dudit mois de novembre (1471), pour ce icy . . . . IIII l. XVI s.

Les anciens maieurs Malicorne, Le Vaasseur, les autres, quelquefois aussi sans doute, n'abandonnent pas leur successeur dans les dures circonstances de cet an et ils dinent avec lui :

« Auxdits argentiers la somme de trente-quatre sols pour une despence faicte en l'ostel dudit maieur, là où estoient sire Hugues Malicorne, sire Pierre Le Vaasseur, Mahieu Au Costé, Jacques Clabault, Jean Bellart et aucuns aultres eschevins et conseillers de ladicte ville, après qu'ils avoient esté parler à messire Philippe de Crèvecœur pour sçavoir et disposer . . . . . . des harnaux, brigandines, jacques, vouges, haches et aultres bastons et habillemens de guerre appartenans aux bourgeois et habitans de ladicte ville, lesquels habillemens, harnaux et bastons monseigneur le duc avoit ordonné et commandé estre mis en une place . . . . (je ne puis bien lire le reste), ce que faict a esté comme il appert par mandement seulement dacté du XVIe jour dudict mois (novembre 1471) pour ce cy . . . . . . XXXIIII livres. »

Harnaux, brigandines, jacques, vouges, haches et aultres bastons, l'énumération méritait d'être conservée.

L'échevinage, hélas ! se croyait obligé de fournir au déjeuner des officiers bourguignons curieux d'assister à mort d'homme :

« Item, la somme de IX sols pour pain, vin et mouton

desjeune (1) par messire Philippe de Crèvecœur, Olivier de la Marche et plusieurs aultres, le jour que l'on exécuta Jehan Le Vaasseur et aultres sur le marchié d'icelle ville, comme il appert par mandement et quittance dacté du xve jour de janvier audit an soixante et unze (1472). »

Une table au Bourdois, un échafaud sur la place; bonne matinée pour MM. de Crèvecœur et de la Marche.

Nouveau dîner au prévôt des maréchaux du duc, rappelé dans *une Occupation militaire* : « xxii sols pour ung disner faict en l'ostel de Ancel Becquefevre, tavernier, etc.... Parmi les convives Jehan Caudel et Hugues Malicorne ancien maieur..... — Mandement seulement dacté du ixe jour d'avril (1471-1472) pour ce icy xxii sols. »

Les officiers, petits ou grands, du duc se laissent ainsi solliciter par la ville de faire honnêtement leur devoir.

Une inspection des remparts et de l'artillerie est faite par un ancien maieur redevenu échevin, assisté des maîtres des ouvrages et de l'artillerie de la ville et en compagnie de quelques gens de guerre :

« A sire Hugues Malicorne, eschevin, la somme de xxxvi sols, à lui paié pour la despence de ung disner faict en son hostel, la où estoient Jehan de Fosseux, lieutenant du capitaine de ladicte ville, les maistres des ouvrages et de l'artillerie, Pierre Quesnel, carpentier, et aultres personnes, qui avoient esté sur et autour de la muraille de ladicte ville avec aucuns gens de guerre adprésent en garnison. » Les visiteurs avaient trouvé l'artillerie « fort ruinée et domagée. » — Mandement daté du xixe jour de juing (1472).

(1) C'est le mot que je crois lire, mais s'il n'est exact, il ne peut être loin du sens nécessaire.

1472-1473

Maieurs Jehan Mauppin, Hugues Malebrane

La ville continue à rassasier et à desaltérer les officiers du duc.

« A iceulx argentiers la somme de iiii livres ix sols qu'ils ont paié pour deux despences et disners faits et donnés aux prevots des maresseaux de mon très redoublé seigneur monseigneur le duc de Bourgongne et à cellui de la compagnie de monseigneur Desquerdes. » — Au dernier de ces banquets assistaient « maistre Jehan Postel, président du siége, Anthoine Daussy, maistre Nicole Postel, esleu en Ponthieu, Jehan Blottefiere et plusieurs autres escuiers et gens notables estans en ceste dicte ville, les dictes despences faictes pour aucune... (1) et plaisirs par eulx faicts à la dicte ville..., comme il appert par mandement seulement dacté du xviiie jour de septembre mil v^{c} lxxi pour ce icy.... iiii^{l} ix^{s}.

L'élection du maieur a dû subir des retards. Le duc a fait connaître son désir ou sa volonté (plaisir, mot intermédiaire) que Jehan Mauppin fut élu. On voit qu'il y a eu un échange de lettres entre la ville et l'impérieux maître. Les électeurs du corps de ville, les maieurs de bannières, mécontents peut-être de la violation de l'usage, reçoivent une somme, qui paraît assez faible, cependant, pour aller dîner ensemble après l'élection forcée :

« Aux maieurs de bannières la somme de six livres à

(1) Mot que je ne peux lire.

eulx donnée pour disner ensemble à leur retour du grand Eschevinage, là où les deux coleges ont esté assemblez et à eulx présentées certaines lettres missives à eulx envoyés de par mon très redoubté seigneur monseigneur le duc de Bourgongne qui contenoient que le plaisir de mondict seigneur le duc estoit que l'on feist maieur de ceste ville, pour ceste présente année, Jehan Mauppin, non obstant le délay sur ce mis et les lettres envoyées par lad. ville. En obéissant auxquelles lettres ledict Jehan Mauppin a esté institué oudict office de maieur pour ceste présente année. » — Mandement du dernier jour de septembre (1472).

Malheureusement, je l'ai déjà dit, la date des mandements ne nous donne pas toujours celle des faits. Ainsi je ne trouve qu'avec la date du 27 octobre un mandement à rapprocher certainement du précédent : Pour un diner au retour du grant eschevinage « là ou, en obéissant aux lettres de nostre très redoubté seigneur monseigneur le duc de Bourgongne, ils avoient créé maieur de lad. ville Jehan Mauppin. » — Mandement du xxviie jour d'octobre, anno soixante douze (1472) pour ce icy.... xx sols. »

Des diners de reconnaissance devaient être prétexte souvent de diners de recommandations nouvelles. Les termes remercient « pour aucuns biens . . . . . . », mais sans spécifier ces biens :

« A Gilles Le Carpentier, sergent de mon très redoubté seigneur monseigneur le duc de Bourgongne en la conté de Pontieu, la somme de xxxvii sols vi deniers, pour la despence de ung disner fait à la viconté, là où ledit Gilles fut commis maistre d'ostel ; icellui disner donné à Mon^{sr} de Fiennes, lieutenant de mon très redoubté sei-

gneur en icelle conté de Ponthieu, monseigneur Drancourt, monsieur l'eslen, monsieur le grenetier et plusieurs aultres officiers de mondit seigneur le duc, pour aucuns biens qu'ils avoient fait pour lad. ville... » — Mandement et quittance du VI[e] jour de novembre anno soixante douze (1472).

Le malheureux Jehan Mauppin ayant été atteint « d'une débilité du cerveau » ne peut conserver sa charge. Hugues Mahcorne, ancien maieur et alors premier échevin, est institué en sa place tout simplement par les officiers du duc. Malgré cette irrégularité, on n'en dîne pas moins chez le nouveau maieur aux frais de la ville :

« Aux dicts argentiers la somme de six livres douze sols qu'ils ont paié pour une despence au jour dui faicte en l'ostel dud. maieur, là où ont esté aucuns officiers de mon très redoubté seigneur monseigneur le duc de Bourgongne avec les maieur et eschevins, conseillers et officiers d'icelle ville, après que sire Hugues Mahcorne a esté institué et créé maieur de lad. ville par Mon[gr] le bastart de Bourgongne, Mon[gr] de Marle, Mon[gr] de Fiennes et aultres seigneurs ou lieu de Jehan Mauppin pour aucunes causes et considérations (ici sont trois mots que je ne lis pas) touchant le bien de lad. ville et des habitans d'icelle. » — Mandement seulement daté du XIII[e] jour de novembre 1472.

Le duc de Bourgogne vient dans la ville (1). Lorsqu'il arrive comme lorsqu'il s'en va ou lorsqu'on se déplace pour le saluer dans la ville même, on dîne souvent chez le maire lui même, mais toujours aux frais municipaux :

(1) Il y vint deux fois en cette année.

« Aux argentiers la somme de six livres huict sols qu'ils avoient paié pour la despence faicte à ung disner en l'ostel de mons^{r} le maieur là où furent plusieurs eschevins, les conseilliers, procureurs, argentiers et clercs d'icelle ville, qui avoient accompaignié mondict sire le maieur (1) à aller à l'encontre de mon très redoubté seigneur monseigneur le duc de Bourgongne qui, ce jour, estoit venu en ladicte ville. » — Mandement seulement daté du pénultiesme jour de novembre l'an mil IIII^{c} soixante et douze.

On ne donne jamais à dîner au magnifique seigneur, ce serait ruine et irrévérence, mais on n'hésite pas à remplir de vin ses hanaps. — Vin de Gascongne donné et présenté au duc « à sa venue au jour dui faicte en lad. ville. » — Mandement et quittances dattées du pénultiesme jour de novembre 1472.

La ville reconnaissante se fait restauratrice. Elle a rassasié les gentilshommes du duc; elle satisfait à l'appétit des clercs de sa chapelle :

« . . . . . soixante sols » pour un dîner donné « aux clercs de l'oratoire de mon très redoubté seigneur monseigneur le duc de Bourgongne et aultres personnes qui s'estoient employés envers mondict très redoubté seigneur pour les besongnes de lad. ville. » — Mandement du VIIe jour de décembre, anno soixante douze (1472).

Mais prompte à payer toutes ses dettes, la mère des Barbafust revient aux gentilshommes, un plat à la main :

(1) Mondict sire le maieur, expression qui fait penser à celle de *lord mayor*. Il est probable qu'on appelait les maieurs en fonctions sire ou messire, et on leur conservait par courtoisie cette appellation lorsqu'ils étaient sortis de charge.

« . . . . . LXX sols pour la despence de ung disner auquel estoient Mons^{rs} de Marle, Monsr de Fiennes, Monsr de Eaucourt et aultres qui avoient esté travelliez (sollicités) pour le bien de lad. ville. » — Mandement seulement daté du IXe jour de décembre (1472).

L'entretien des fortifications coûte cher. La création projetée de quelques boulevards (bolvers) demande de l'argent. Il faut faire effort pour se procurer des ressources. La discussion commencée en l'Echevinage par tous se termine pour quelques-uns chez le tavernier.

« A Colart de Franqueville, tavernier, la somme de trente deux sols à lui paié pour la despence de ung disner fait en son hostel là où estoient Monsr de Eaucourt, le bailli d'Abbeville, le procureur de Mons^{gr} le duc de Bourgongne et aultres, au retour du grand Eschevinage là où les gens d'église, officiers de mondit seigneur le duc, maieur, eschevins et habitans de lad. ville avoient estés assemblés pour avoir advisé comment l'on porroit avoir certaine grande somme d'argent pour convertir et employer au nétoiement du fossé estant entre les portes du Bos et Saint Gilles et faire aucuns bolvers, etc.... et en plusieurs autres ouvraiges touchant la garde, seureté, tuission (protection) et deffence de lad. ville et pour repeller (repousser) contre ceulx qui volroient faire entreprinse ou dommage. » — Mandement et quittance du XVe jour de janvier (1472 c. à d. 1473).

Un dîner et un souper le même jour, que s'était-il donc passé? Le duc avait quitté la ville. Sans doute l'avait-on été saluer, accompagner peut-être à sa sortie. Dîner. Un accord avait été conclu entre les chapelains de

Saint-Vulfran et les Cordeliers sur des questions d'enterrements, de draps mortuaires. Souper.

« ...... La somme de L sols pour deux despences faictes par aucuns des eschevins, conseillers et officiers d'icelle ville, tant au disner le jour que mon très redoubté seigneur monseigneur le duc de Bourgongne se parti (partit) et s'en alla de ceste ville d'Abbeville comme au soupper ledict jour, après que, par Mons' le chancellier, fut prononcé l'appointement d'entre les doyen et chapelains de sainct Wlfran qui avoient question (différend) à l'encontre des frères mineurs d'icelle ville et lesdicts maire et échevins, touchant les inhumations et draps d'or que len (l'on) mect sur les corps des trespassés quant len (l'on) les porte en terre. » — Mandement seulement daté du xvie jour dud. mois de janvier (1472-1473.)

Jehan Caudel revient de Bruges. On entend le rapport de sa mission aux états convoqués en cette ville. Qu'a-t-on décidé pour l'aide de cinq cent mille écus demandée par le duc? — Dîner. — Mandement seulement daté du xviiie jour de février (1472-1473). — Voir *une Occupation militaire au* xve *siècle*, p. 19-20.

J'ai lieu de craindre, ai-je déjà dit, que la date des mandements ne soit pas toujours celle des faits rappelés. Cette remarque s'applique à l'extrait qui suit :

« ...... la somme de soixante sols » pour un dîner fait en l'hôtel du maieur « par plusieurs eschevins et conseilliers d'icelle ville durant le temps que mon très redoubté seigneur monseigneur le duc de Bourgongne a esté en lad. ville d'Abbeville, lesquels eschevins et conseilliers ont esté ensemble et allé par plusieurs fois devers nostre très redoubté seigneur pour le bien, utilité et pourffit de

lad. ville et des habitans en icelle. » — Mandement du xxiiie jour d'avril anno lxxiii après Pasques (1473).

La remarque est à renouveler pour un autre paiement. Nous savons que J. Caudel, envoyé vers le duc à Bruxelles pour lui représenter la lourde charge qu'imposerait à la ville sa part dans la contribution des cinq cent mille écus, était de retour avant le 22 avril. — *Occupation militaire*, p. 18-19. — Son absence ayant été de trente-huit jours, le dîner payé sur un mandement du 17 mai avait dû être mangé en février ou mars, entre le retour de Caudel de Bruges (avant le 18 février, voyez plus haut) et son départ pour Bruxelles (février ou mars.) Cette précaution prise, je transcris :

« ...... la somme de xxxiiii (1) sols pour un disner fait au grant Eschevinage là où les trois estats de la conté de Pontieu avoient esté assemblez pour envoier par devers mondict seigneur le duc de Bourgongne requerre diminucion de la somme de quatre mil escus à quoy estoit assize icelle conté pour le paiement de l'aide des cincq cens mil escus ; auquel disner ont esté Mons' de Eaucourt, maistre Nicole Postel, Nicolas du Pont, mondict sr le maieur, sire Jehan Laudée (2) et aucuns conseilliers et eschevins de lad. ville. — Mandement seulement daté du xviie jour de may 1473.

Ce dîner, fait au grand Echevinage même, n'était sans doute qu'une sorte de *lunch* improvisé. — Les mots *seulement daté* prouvent bien le retard du mandat.

En retard aussi certainement la mention suivante que

(1) xxxiiii sols et non xxxiii que donne l'*Occupation militaire*, p. 20.
(2) Jehan Laudée maieur en 1467 et en 1468.

je relève, non pour les torches, mais pour le vin offert :

« Item pour deux torsses baillées ledict jour, la nuict que monseigneur le duc de Bourgongne vint en la ville, pour faire les présens de vin à plusieurs seigneurs qui estoient venus avec mondit seigneur le duc.... » — Mandement en date du xxiiiᵉ jour d'aoust (1473). — xxiiiᵉ jour d'août, cette date était la dernière de l'année échevinale, la dernière des comptes de l'argentier, et ne prouve rien pour la date de la venue du duc.

1473-1474.

Maieur, Jehan Mauppin,

Cousin du maieur de l'année précédente, dit le P. Ignace.

Maistre Pierre Gaude et Henri Cornu ont été envoyés en Hollande pour solliciter du duc une diminution de l'impôt. De retour ils font leur rapport aux trois états du comté et on dîne « en l'ostel de monsieur le maieur » aux frais de la ville. — Trente-quatre sols. — Mandement seulement daté du xxiii septembre. — (V. *Une Occupation militaire*, p. 25).

On ne se lasse pas de demander la diminution des charges. C'est en Allemagne que, de nouveau, les députés des trois états du comté ont été relancer le duc. A leur retour ils font leur rapport et on dîne. Dépense soixante-quatre sols. — A ce dîner assistent, avec le maieur, bien entendu, Nicolas du Pont, lieutenant de monsieur le sénéchal, sire Thierry de Lisques, bailly d'Abbeville, (le maieur de 1464), maistre Nicole Postel élu en l'Election

de Ponthieu, plusieurs échevins et conseillers de la ville. — Mandement seulement daté du xxiiie jour de décembre (1473). — V. *Une Occupation militaire*, pp. 26-27.

Le dîner offert à quelques officiers conducteurs de lances pour recommander la ville coûte plus cher :

« La somme de six livres douze sols six deniers paié par l'ordonnance desd. maire et eschevins pour la despence de ung disner et soupper donnés à monsieur de la Ferté et monsieur de Belvoir, conducteurs chascun de cent lanches de l'ordonnance de mon très redoublé seigneur monseigneur le duc de Bourgoingne, estans en garnison en lad. ville, adfin qu'ils aient lad. ville, bourgeois et habitans en icelle pour recommandez. » A ces deux repas assistaient, outre les deux conducteurs de lances, « Drien de Humières, Philippe d'Inveguy, escuiers, Nicolas du Pont, maistre Nicole Postel, esleu en Pontieu, et aultres officiers de mon très redoublé seigneur. » — Mandement seulement daté du xviiie jour de fevrier (1473-1474.)

Monsieur de la Ferté s'avise de faire un tournois sur la place du marché « à l'encontre de plusieurs hommes d'armes de la garnison. » Le dîner offert par la ville « au Petit Eschevinage » est servi par Colart Hubert, maistre d'ostel. — Il coûte soixante sols. Assistent à ce dîner Nicolas du Pont, lieutenant de monsieur le sénéchal, maistre Nicole Postel, esleu en Pontieu, plusieurs eschevins et conseilliers de la ville, monsieur de Moncaverel, monsieur Belvoir et autres seigneurs. — Mandement et quittance du xxiiie jour de mars (1473-1474). — Voir pour l'extrait textuel *Abbeville à table*, p. 81.

Drien de Humières était venu pour tenir le siège des plaids de la sénéchaussée de Ponthieu. On partage avec lui les frais de sa bienvenue. Les magistrats, les avocats, les gens de justice ne craignaient pas de vaquer dans les tavernes à ces fêtes de la Sénéchaussée.

« . . . . . Soixante sols pour partie de ung disner et despence faicte en la maison Colart de Francqueville (1), la ou furent les advocats, conseilliers, procureurs, gens de justice et autres notables personnes de ladicte ville, à la bienvenue de Drien de Humières, escuier, seigneur de Becquincourt, qui avoit sey (siégé) en jugement et tenu le siège des plaits de la sénéchaussée de Ponthieu comme lieutenant général de Monsieur le Seneschal, lequel Drien avoit paié aultre partie pour lad. bienvenue. » — Mandement seulement daté du vi[e] jour de may (1474).

Le duc de Bourgogne est « aux champs » pour défendre» le prince archevêque de Cologne. Pendant trois jours consécutifs, des processions sont faites dans la ville pour le succès de ses armes, et ces processions sont suivies de trois dîners :

« A iceulx argentiers, que par nostre ordonnance ils ont paié, la somme de huit livres quatorze sols . . . . . pour trois disners et despences faictes par trois jours consécutifs que len a faict processions générales en lad. ville en obéissant aux lettres missives rescriptes à ceste fin par mon très redoublé seigneur Monseigneur le duc de Bourgogne auxdicts maire et eschevins, auxquelles processions ont été portées les fiertes de Monsieur Sainct

(1) Tavernier. Nous l'avons déjà vu vendre des pipes de vin pour le duc de Bourgogne. — C'était un notable dans l'ordre des taverniers marchands de vin.

Vulfran, Sainct Fouillan, Sainct Foursy, Sainct Blimond et plusieurs autres fiertes, chiefs, corps saincts et reliquaires en grand nombre, pour déprier Dieu nostre créateur qu'il voeulle préserver, eschiever et garder de mal, péril et dangier, mondict très redoubté seigneur et son armée qui sont aux champs pour la protection et aide de très révérend père en Dieu Monsieur l'Archevesque de Coulongne et pour lui porter renfort pour l'église à l'encontre de ses adversaires et contredisans, avec que son bon plaisir soit octroier et donner à mondict très redoubté seigneur l'accomplissement de ses bons désirs.... » — Mandement seulement daté du xxe jour de juillet (1474).

1474-1475.

Maieur Hugues Malicorne.

Trois dîners sont offerts à des bouches diverses à l'occasion des aides demandées par le duc. Le morceau était dur à avaler et ne pouvait passer qu'avec d'autres. Ces dîners de la résignation forcée au sacrifice sont payés ensemble en octobre (1474).

Un a été préparé pour les lieutenant de Monsr le Seneschal, esleus, advocat-procureur, et autres officiers du duc de Bourgogne en la conté de Ponthieu ;

Un autre pour les maieurs, eschevins et officiers de la ville ;

Un autre pour les maieurs de bannieres qui, ce dit jour, avoient esté assemblés et plusieurs notables gens

ou grant eschevinage pour baillier leur consentement ou contredire à la mise sus (à l'imposition) des aides des deux deniers du vin, de le maille des cervoises, avec du passage (1) des bleds et du treiziesme denier, qui, par lesd. lieutenant et esleus, aprés qu'ils ont oy l'açord et consentement desd. habitans, ont esté mis sus pour quatre ans ensuivant l'un l'autre. » — Mandement du IIIe jour d'octobre (1474).

Les usages étant constants, il est évidemment question de dîners dans le compte suivant qui n'est pas indifférent pour l'histoire des fortifications de la ville. Les justifications de l'argentier nous apprennent la création ou la réparation d'un fossé qui défend le boulevard du Bois ; la confection d'un rôle d'imposition sur les habitants de tout ordre exemptés du travail personnel ; la corvée exigée des non imposés pécuniairement :

« Aux argentiers, qu'ils ont paié, la somme de six livres pour aucunes despences faictes par Nicolas du Pont, lieutenant de Monsieur le Seneschal, et aultres officiers de mon très redoubté seigneur Monseigneur le duc de Bourgoingne en Ponthieu, et aussi par aucuns eschevins d'icelle ville, aprez qu'ils avoient fait mectre par escript tous les gens d'église, nobles, bourgois et aultres personnes residens et manans en lad. ville sur les aucuns desquels Monsieur Des Querdes avoit ordonné prendre et paier chascun mois deux sols, aucun temps durant, pour icelle somme estre emploié à faire le fossé du bolvert de le porte du Bos, et les aultres personnes non paians à aller besongner à corvée aud.

(1) Il s'agit évidemment d'un droit de passage.

fossé ung jour pour mois. » — Mandement du IIIe jour d'avril (1474-1475).

Jehan Caudel, conseiller et siéger de la ville, est devenu premier avocat du duc de Bourgogne en son parlement de Malines. Un diner lui est donné aux frais de la ville dans la première moitie de l'année 1475. — Mandement du 1er jour d'aoust (1475).

1475-1476.

Maieur, Pierre Le Vaasseur.

Les comptes de la mairie de cette année manquent dans les archives; la collaboration des cuisiniers nous fait défaut.

1476-1477.

Maieur, Jehan Mauppin.

La rénovation de la loi (l'élection des maire et échevins) a donné lieu à quelques difficultés qu'il est inutile de rechercher ici. On enverra vers le duc. Après la discussion, le lieutenant général du sénéchal, le maieur, plusieurs anciens maieurs, nombre d'autres, dinent chez un des anciens maieurs :

« Aux dits argentiers la somme de trente-six sols pour ung disner et despence faicte en l'ostel de sire Thierry de Lisques, la où furent monseigneur (ou

monsieur) de Becquincourt (1), monsieur le maieur, le receveur de Pontieu, sire Hugues Malicorne, sire Pierre Le Vasseur, maistre Pierre Gaude, Jacques Daoust, Mahieu Au Coste, Jehan Heudain et aultres, après que par eulx fut conseillié et conclud envoyer pour lad. ville par devers mon très redoubté seigneur monseigneur le duc de Bourgoingne pour scavoir de sa santé, et aussi touchant la rénovation faicte de la loy d'icelle ville pour le advertir de l'appellation émise à ceste fin. » — Mandement du XIIe jour de septembre l'an mil IIIIe soixante-seize.

Diner peu après donné à Antoine d'Auxi (non qualifié autrement) :

« A iceulx argentiers la somme de quarante-deux sols pour une despence et disner fait en l'hostel de mondit seigneur le maieur et donné à Anthoine d'Auxi pour aucuns biens et bons rapports, par lui faits à mon très redoubté seigneur, de la dicte ville et des habitans en icelle; auquel disner et pour le accompagnier furent monseigneur (ou monsieur) de Becquincourt, maistre Nicole Postel, sire Hugues Malicorne, Jaques Daoust, maistre Pierre Gaude et aultres. » — Mandement en date du XXIII septembre (1476).

Le duc Charles a été tué près de Nancy le 5 janvier (1477). Le roi a envoyé M. de Torcy, grand maître des arbalétriers, sommer la ville de ne plus reconnaître que son autorité royale. Les comptes de bouche suivent les

(1) Drien de Humières. Monseigneur ou monsieur, la lecture me laisse incertain; mais dans l'extrait qui va suivre j'ai bien lu monseigneur le maieur. C'étaient qualifications de courtoisie données peut-être largement en 1476, dans tous les cas, dues ici à la politesse de l'argentier de cet an

négociations engagées pour la reddition et tous les incidents mêmes de cette reddition. Nous assistons aux longs et prudents pourparlers ; à la marche du maieur se rendant « par plusieurs jours » à la porte de la ville, entre les archers, son escorte en armes ; au renvoi des flamands de la garnison. Tout cela contenu dans les petits comptes de petites sommes bien employées.

M. de Torcy s'est présenté à la porte Saint-Gilles. On ira parlementer avec lui, mais, comme le jour est probablement maigre, on lui envoie d'abord des harengs.

« Aux argentiers la somme de cent dix sols pour ung desjuner et disner fait par monseigneur de Torcy, monseigneur de Moreuil, monseigneur de Rivery et plusieurs aultres de leurs gens qui estoient en le maison Robin Grisel, au dehors de le porte Saint-Gille, après que mond. seigneur de Torcy avoit sommé rendre et bailler lad. ville en l'obéissance du roy nostre seigneur par la mort de monseigneur de Bourgoingne ; pour lequel desjuner et disner faire, leur fut envoyé et fait appointier pain, vin blancq de Beaune et de Saint Langon, harens (harengs), broches (brochets sans doute), lamproies et aultres poissons, avec de l'avoine pour aucuns chevaulx. » — Mandement seulement daté du xvii° jour de janvier (1476-1477).

Cent dix sols pour M. de Torcy, la somme n'est pas effrayante si on la compare à celle que coûtent différents repas faits par les représentants de la Sénéchaussée, de la Ville, de l'Election et autres qui vont avec le maire et en compagnie (peut-être) de quelques officiers du feu duc s'aboucher hors de la ville avec les députés de M. de Torcy d'abord, puis avec lui-même.

« A iceulx argentiers, qu'ils ont paié, la somme de vingt trois livres dix sept sols pour despences de bouche faictes par pluiseurs journées . . . . . . là où ont esté monseigneur de Becquincourt, le bailli d'Abbeville, les esleus, sire Hugues Malicorne, Pierre Le Vasseur, maistre Jehan Caudel, Pierre Gaude, Jaques Daoust, Mahieu Au Costé, Jehan Le Sage, Colart Au Costé, Jehan de Labbeye et aultres aucuns des dessus nommez et aultres eschevins et conseilliers de lad. ville, qui nous (1) avoient accompagnié, par plusieurs et diverses fois, à aller parler, avec et en la compaignie de messire de Moncaurel, de Becquincourt, de Morbecque, de T...... [?], et d'aultres, aux depputez de monseigneur de Torcy estans au dehors de le porte Sainct Gilles, lesquels avoient sommé rendre et baillier lad. ville à monseigneur de Torcy, lieutenant général du roy nostre sire, avecq à parler lendemain à mondit s^{gr} de Torcy qui, de sa personne, estoit venu pour y entrer ; ce qu'il fist au soir ; et, deppuis son entrée, nous ont accompagnié à aller, par pluiseurs et diverses fois, par devers lui, tant pour avoir lettres de le seuretté des gens d'église, nobles, bourgeois, manans et aultres habitans en lad. ville, comme pour aultres affaires touchant le bien, utilité et prouffit d'icelle ville. » — Mandement seulement daté du XVIIIe jour du mois de janvier (1476-1477).

Les archers et les arbalétriers accompagnaient, avons-nous dit, le maire lorsqu'il allait parlementer. Ils l'accompagnèrent aussi lorsqu'il s'agit de mettre hors de

(1) Nous, c'est-à-dire le maieur au nom de qui le mandat est écrit

la ville la garnison flamande avant d'ouvrir la porte à M. de Torcy.

« Aux archiers de lad. ville la somme de soixante sols pour boire ensemble, après que, par plusieurs jours, ils avoient accompagné mondit sr le maieur avec les aultres habitans d'icelle ville à aller à le porte Sainct Gille parler à monseigneur de Torcy et aultres qui estoient venus sommer rendre et réunir ceste dicte ville, etc. ; et aussi le ont accompagné à mettre hors de lad. ville les flamengs qui y estoient en garnison, affin que, par lesd. maire et eschevins, lad. ville feust réunie en l'obéissance du roy sans contredit ou difficulté. » — Mandement du xixe jour de janvier (1476-1477).

Une somme de quarante sols est donnée aux arbalestriers pour les mesmes causes. — *Ibid.* — Mandement du xixe jour de janvier (1476-1477).

Les archers, écrivais-je dans *Abbeville à Table*, sauvaient en buvant le souvenir de leurs services. Je ne disais pas assez. Ils sauvaient l'histoire même de la ville.

La ville est entre les mains de M. de Torcy. Il ne reste plus aux bourgeois qui ont processionné pour le duc qu'à processionner pour le roi — et à dîner. Et ils s'acquittent des deux devoirs.

« Aux argentiers . . . . . dix-huict livres seize sols pour le despence de ung disner au jour d'huy faict en l'ostel de mondit seigneur (1) le maieur, là où ont esté monsieur le chantre de Saint-Wulfran, tous les eschevins, conseilliers et argentiers et clercs d'icelle ville, qui avoient accompaigné ledit maieur à une procession

(1) L'argentier y tient.

générale faicte à St-Wlfran pour rendre louenge et grace à Dieu nostre createur de le réduction faicte de ceste ville en la main du roy nostre dit seigneur sans contradiction, force ne effusion de sang, avecq pour lui déprier, que, par sa bonté et miséricorde, il voeulle sanner (tenir sain), préserver et garder le roy nostre seigneur, madame la Rouyne *(sic)* et monseigneur le delphin leur fils, de mal péril et dangier, et aussi qu'il voeulle préserver et eschiever le royaume de France de influence et mortalité. » — Mandement du XIXe jour de janvier (1476-1477).

Le jour ou M. de Torcy prit possession de la ville, des hommes sûrs avaient été commis à l'hôtel-de-ville pour empêcher de sonner la grosse cloche du beffroi. Craignait-on de trop émouvoir les bourgeois ? Craignait-on une résistance des flamands, ou que l'impatience des bourgeois ne brusquât les négociations engagées à la porte Saint-Gilles ? Ces hommes sûrs mangent, ce qui n'est que de justice, d'ailleurs.

« A Jehan Englart et aultres personnes, la somme de dix-sept sols à eulx paié pour despence de bouche par eulx faicte ou (au) grant Eschevinage de lad. ville, le jour que lad. ville fut réduicte en la main du roy nostre seigneur par monseigneur de Torcy, et lesquelz y avoient esté ordonnés estre pour garder que len (l'on) ne sonnast le grant clocque du beffroy sans le congié desd. maieur et eschevins. » — Mandement seulement daté du XXe jour de février (1476-1477).

Depuis que le roi est redevenu le maitre, ce sont ses officiers qu'on traite, qu'on restaure, qu'on régale, lorsqu'eux mêmes réclament des services de la ville.

En cet an (1477) on donne un dîner à monsieur de Moreuil et à deux maîtres d'ostel du roy qui sont venus demander un grand nombre de pionniers, des vivres et autres choses pour des opérations de guerre en Artois. — Mandement daté du IXe jour d'avril (1476-1477). — Il s'agissait du siège d'Hesdin. On trouva et on envoya « par devers le roy nostre sire estant à Hesdin de deux à trois cens pionniers et aultres gens. — Mandement du IXe jour d'avril. » (1476-1477).

Quant aux archers de la ville, bons bourgeois, il n'était pas rare qu'on leur donnât quelque somme « pour boire ensemble » lorsqu'ils avaient accompli une belle action :

« Aux archiers de lad. ville la somme de vingt sols, à eulx donnée et paiée en le présence de mondit sr le maieur, pour boire ensemble à leur retour de quérir, atout (avec) leurs arcqs et leurs tourses (trousses), aucunes gens de guerre que l'en (l'on) disoit desrober et battre aucuns estans par les camps (champs) ; lesquels archiers radmenèrent prisonniers en lad. ville chincq (cinq) desd. gens de guerre qu'ils prindrent au delà de la ville de Saint Riquier. » — Mandement seulement daté du XIIe jour de may (1477).

D'autres que moi pourront poursuivre de table en table les secrets de notre histoire. Je demanderai peu aux nappes du seizième, du dix-septième et du dix-huitième siècle.

III

DU SEIZIÈME AU DIX-NEUVIÈME SIÈCLE

I

SEIZIÈME SIÈCLE.

J'emprunte à un recueil de compilations de Collenot ce marché passé chez un notaire d'Abbeville et donnant, au milieu du seizième siècle, la très grande variété des plats possibles chez nous et jugés dignes d'un grand seigneur lieutenant-général pour le roi. La liste est très longue et se compose de toutes les espèces de viandes, (boucherie ou charcuterie), de toutes les raretés de volailles, singularités de gibier (de champ et de bois, de terre et d'eau), et de poissons en si grand nombre que la commission administrative de notre musée y perdrait ses classifications et tout son latin. Nous verrons aussi à quel prix l'entrepreneur soumissionnaire Chedeville devait, en 1554, fournir toutes ces recherches de bouche; puis nous saluerons respectueusement la curiosité gourmande de très haut et très puissant prince monseigneur Charles de Bourbon, lieutenant général pour le roi en ses pays, etc.

L'extrait ne regarde plus l'échevinage d'Abbeville,

mais montrera quelles étaient alors les ressources de la bonne terre arrosée par la Somme et baignée par la mer.

« Du premier juillet 1554, devant Honoré Leblond, notaire à Abbeville, marché entre Julien Chedeville, marchand poullailler, natif de Boncourt en Normandie près Evreux . . . ., demeurant alors en la ville de Montreuil, avec très haut et très puissant prince monseigneur Charles de Bourbon, prince de la Roche sur Yon, lieutenant général pour le roy en ses pays de Normandie, Picardie, Artois, Boulonnois, représenté par Jean-François de Cazan sieur de la Maurausiere, son maitre d'hôtel, par lequel ledit Chedeville s'oblige de servir à mondit seigneur le prince de Bourbon tous les objets cy après désignés et au prix cy après fixé :

scavoir :

La livre de bœuf à quinze deniers.

Le pied de bœuf, douze deniers.

Langues de bœuf fraiche et salée, deux sols six deniers la pièce.

Chair d'un veau bon et marchand, trente-cinq sols.

Fraise et pieds de veaux, deux sols six deniers.

Chair d'un mouton bon et marchand, quarante cinq sols.

La douzaine de pieds de moutons caillette et langue, quatre sols.

Toute livre de lard, beure, graisse de bœuf, graisse blanche, huile d'olives, chandelles au poids de quinze onces d'Abbeville ou d'Amiens, au prix de deux sols neuf deniers la livre.

Chapons de paillier et chaponeaux, à sept sols la pièce 7s

Pigeons et pigeonnaux, dix-huit deniers . 1s 6d

Idem ramiers, la pièce		3^s	6^d
Gros poulets à chaponner, poules et poullettes, quatre sols pièce		4^s	
Petits poulets et galinettes, deux sols . .		2^s	
Perdrix, perdreaux au dessus bons, cinq sols six deniers la pièce		5^s	6^d
Au dessous deux [?]. Pour un caille, deux sols six deniers la pièce.		2^s	6^d
Oiseaux de rivière, cinq sols pièce . . .		5^s	
Cersaile (sarcelle) et halbran, deux sols six		2^s	6^d
Courleys, sept sols six deniers pièce . .		7^s	6^d
Demi courley, trois sols six deniers. . .		3^s	6^d
Plouviers de marais et de terre, trois sols		3^s	
Chevaliers et vanaux, dix-huit deniers la pièce		1^s	6^d
Faisans et faisandeaux, vingt-cinq sols la pièce	1^l	5^s	
Poules d'inde, vingt sols pièce	1^l		
Poulets d'inde, dix sols pièce.		10^s	
Paons et pannonaux, vingt-cinq sols . .	1^l	5^s	
Tourdes, deux sols six deniers		2^s	6^d
Grives, merles vieux et jeunes, huit deniers pièce.			8^d
Cochon de lait, dix sols pièce		10^s	
Connin de garenne, six sols		6^s	
Au dessous petits, à moitié ou deux pour un.			
Lapin de clapier, trois sols pièce . . .		3^s	
Lièvres et levraux, douze sols pièce. . .		12^s	
Bécasses, cinq sols six deniers		5^s	6^d
Bécassines, deux sols six deniers . . .		2^s	6^d
Butort, douze sols pièce		12^s	
Plat de tripes de bœuf, deux sols . . .		2^s	
La douzaine de pieds, grouins et oreilles			

de porc, douze sols		12s
La douzaine d'andouilles, douze sols		12s
La douzaine de saucisses, huit sols		8s
Le cent d'œufs, seize sols		16s

Poissons :

Brochet de deux pieds et au dessus	3l	
Celui de pied et demi, trente sols	1l	10s
Celui d'un pied quatre doigts, quinze sols		15s
Celui d'un pied deux doigts		6s
Truites et saumoniers (1), le prix du brochet.		
Le prix du brochet lancher ou d'un pied		4s
Mulets, raye, crable, quatre sols		4s
La carpe de deux pieds et au dessus au prix du brochet		
Barbeau, soixante sols	3l	
Saumon frais de deux pieds et demi . . . . . . (sic) et le bar cinq livres pièce	5l	
Le moyen, à l'equipollent.		
Dalles (2) de saumon de deux doigts		5s
Alozes fraiches, quinze sols		15s
Alozes salées, neuf sols pièce		9s
Lamproie, trente sols	1l	10s
La livre de marsouin, esturgeon, murgreton [?], ton, six sols		6s
La livre de baleine (3), quatre sols		4s

(1) Truites saumonées ?

(2) Tranches.

(3) Nous avons vu, — *Abbeville à table*, p. 15, 79 et suivantes, — que l'on mangeait parfaitement de la baleine et surtout des petites, les baleineaux.

Le cent de barbillons, dars (1), rose [?], gardon [?], trente sols le cent. . . .	1^{l}	10^{s}	
D'ablettes, cinq sols.		5^{s}	
Le cent de gendons [?], cinq sols. . . .		5^{s}	
Le plat de roches raisonnable, quatre sols.		4^{s}	
Un plat de bremes raisonnable, cinq sols.		5^{s}	
Idem, moyen, deux sols six deniers . .		2^{s}	6^{d}
Un plat de villains (2), trois sols . . .		3^{s}	
Un plat de tanches raisonnable, quatre sols.		4^{s}	
Anguiles de potage, deux sols		2^{s}	
Le cent d'écrevisses, six sols		6^{s}	
Le cent de greurelles [?], cinq sols. . .		5^{s}	
La tortue, sept sols.		7^{s}	
Le grand turbot, soixante sols	3^{l}		
Le moindre, au prorata.			
Barbue, raye, lubine (3), morue ou merlue (4), pièce raisonnable, huit sols six deniers.		8^{s}	6^{d}
Moyen poisson comme cy dessus, quatre sols trois deniers		4^{s}	3^{d}
Rataux (5) raisonnables, vingt sols. . .	1^{l}		
Grande solle, six sols		6^{s}	
Moyenne, au prorata.			
Plyes et goivnaux [?], raisonnables, quatre sols		4^{s}	
Carlets (6) et flets, deux sols pièce . . .		2^{s}	

(1) Espèce de carpes.
(2) Cyprins jesses.
(3) Centropome loup.
(4) Merluche sans doute.
(5) Rateaux, squales-scies ?
(6) Carrelets.

Vives, rougets, merlans, vingt deniers . .		1s	8d
Le cent d'huîtres, vingt sols	1l		
Dites à l'écaille, cinq sols		5s	
Le cent de moulles, dix huit deniers . .		1s	6d
Le cent de harengs frais, une livre sept sols six deniers	1l	7s	6d
Le cent de sardines fraiches, dix-huit sols.		18s	
Maquereau frais, la pièce, 18 sols . . .		18s	
Et d'autres espèces de poissons tant d'eau douce que de mer à prix raisonnable.			
Saumon sallé de deux pieds et demi. . .	1l	10s	
Merlue sallée, six sols		6s	
Morue sallée, sept sols six deniers . . .		7s	6d
Maquereaux sallés, quinze sols		15s	
Secs à dos (1), deux sols		2s	
Le cent de harengs saurets, 25 sols . . .	1l	5s	
Le cent de harengs sallés, vingt sols. . .	1l		
Le cent de cranques (ce n'est pas ce que nous appelons crampes. Remarque de Collenot sans doute), douze sols . . .		12s	
Dorée, pièce six sols.		6s	
La grande, à l'équipollent.			
Darande (2), à l'équipollent.			

(1) Maquereaux secs portés à dos ?
(2) Dorade.

II

DIX-SEPTIÈME SIÈCLE.

Je ne prendrai dans les comptes de ce siècle que juste de quoi montrer l'hôtel-de-ville fidèle comme la devise de son écu aux dépenses de bouche et, le temps marchant, les sommes payées pour le service traditionnel progressant avec les années.

Ainsi sous la seconde mairie de Philippe-le-Bel :

« A esté paié à Jacques Ternisien, maistre cuisinier, la somme de deux cens et vingt livres qu'il auroit fourny et livré pour lad. ville selon qu'il appert par ordonnance du vingt-sixième jour de febvrier mil six cens trente six et quittance . . . . cy IIᶜ XX livres.

« A François Violette, marchand, deux cens livres pour vin . . . . cy IIᶜ livres.

» Audict Ternisien, la somme de deux cens vingt livres . . . . cy IIᶜ XX livres.
— *Comptes de 1635-1636*.

Et sous la seconde mairie de Jacques de Buissy :

« A Jacques Ternisien, maistre cuisinier, la somme de soixante livres pour viande qu'il auroit fourny et livré pour lad. ville . . . . cy LX livres.

« A Ladmoral Michault, aussi maistre cuisinier, la somme de trois cens soixante quinze livres à luy deube pour viande pour luy fournie aux festins faicts en l'année du présent compte mentionnez en l'ordonnance du IIIIᵉ septembre audict an et quittance. . cy IIIᶜ LXXV livres.

« A Nicolas Pigné, la somme de trente-trois livres pour vin par luy fourny . . . . cy xxxiii livres.

« A Pierre du Bourg, marchand de la ville, la somme de cent quatre-vingt seize livres pour vin qu'il auroit fourny et livré, les quatre bonnes festes de l'année du présent compte, présenté et offert à messieurs les gens du Roy, anciens maieurs, eschevins et officiers de lad. ville, ainsy qu'il est accoustumé, selon qu'il apert etc. . . . . cy IIII^{xx} XVI livres.

« Audit du Bourg, soixante-treize livres, cinq sols pour vin . . . . cy LXXIII livres cinq sols.

« A Charles Prevost, marchand, soixante-treize livres douze sols pour vin qu'il auroit livré pour faire l'hypocras présenté au nom de la ville au Roy, monsieur le Cardinal et autres personnes . . . . . cy LXXIII livres XII sols.

« Audit Prevost, six vingt seize livres seize sols pour vin par luy fourny pour la ville . cy VI^{xx} XVI livres XVI sols. — *Comptes de 1640-1641*.

Un petit mémoire que me communique M. le baron Tiblette de Clermont-Tonnerre nous donnera un détail des menues dépenses de MM. les échevins lorsque les obligations de leur charge, le travail des commissions, suivant l'expression actuelle, les retenaient à l'hôtel-de-ville. Tous les articles, sauf quelques-uns, sont des fournitures de réconfort.

Estat des avances fournies et déboursé par Louis Le Cat, consierge de l'Eschevinage en l'année et durant la magistrature de monsieur Le Bel, seigneur de

HUCHENNEVILLE, CONSEILLER DU ROY AU SIÉGE PRÉSIDIAL D'ABBEVILLE, COMMENÇANT AU 24e D'AOUST 1669, FINISSANT A PAREIL JOUR DE L'ANNÉE 1670.

Le 24e aoust 1669, messieurs majeur et eschevins estant dans l'hostel de ville pour la nomination de monsieur le majeur et de messieurs les eschevins, à eux fourni deux pièces de beurre de vingt sols, icy 20s.

Le premier jour de septembre 1669, le jour des renouvelations des loix, à eux fourni une pièce de beurre de huict sols, cy. 8s

Le 2e jour de septembre audit an, mesd. sieurs estant dans l'hostel-de-ville, à eux fourni pot et demy de vin françois à vingt sols le pot somme trente sols, icy 30s.

En pain 6s

En beurre. 8s

Le 13e septembre audit an, payé par commandement de monsieur le majeur à deux manouvriers pour avoir rangé dans la cour de l'Eschevinage plusieurs pièces de bois provenant de la maison du Bourdois, la somme de dix sols, icy. 10s

Le 13e octobre 1669, mesd. sieurs estant dans l'hostel-de-ville pour faire des billets de logement des gens de guerre alemans, à eux fourni ung pot de vin françois de dix-huit sols, icy 18s

Deux pains minimes de 4s

En beurre. 4s

Le 19e octobre audit an, mesd. sieurs majeur et eschevins estant dans l'hostel-de-ville pour faire billets

des logemens des gens de guerre alemans, à eux fourni

Quatre pots de vin françois à vingt sols le pot, somme quatre livres, icy 4

En pain . . . . 10^s

En beurre . . . . 6^s

Deux pots de bière . . . . 4^s

Aux sergeans cheminiers, à eux baillé, par commandement de monsieur le majeur, ung pot de vin de vingt sols, icy . . . . 20^s

Le 20e octobre audit an, messieurs estant dans l'hostel-de-ville pour y faire plusieurs reglemens touchant les gens de guerre alemans, à eux fourni deux grands pains minimes de douze sols, icy . . . . 12^s

Six pots de vin françois à vingt sols le pot, icy 6^l

Trois pots de bière . . . . 6^s

Baillé par commandement de monsieur le majeur aux sergeans cheminiers un pot de vin de vingt sols, icy 20^s.

Le 24e octobre audit an, payé pour un paquet de lettres envoyé à mesd. sieurs quatre sols, icy. . . . 4^s

Le 15e jour de décembre 1669, messieurs majeur et eschevins estant dans l'hostel-de-ville, à eux fourni six pots de vin françois de la somme de quatre livres seize sols, icy . . . . 4^l 16^s

Deux grands pains minimes de . . . . 12^s

Le 25e dudit mois et an, mesd. sieurs estant dans l'hostel-de-ville pour faire la nomination de monsieur le principal du collége de cette ville, à eux fourni huict pots de vin françois de 18 sols le pot, somme sept livres quatre sols, icy. . . . . 7^l 4^s

Une douzaine de petits pain de douze sols, icy 12^s

Aux sergeans chemmiers, ung pot de vin blan de douze sols, icy 12ˢ

Trois pains 3ˢ

Le 26ᵉ de décembre audit an, messieurs majeur et eschevins sortant de cette hostel-de-ville au soir, monsieur le majeur m'a commandé de prendre ung flambeau chez le sʳ Louis Prache, mercier, pour la conduite de messieurs les eschevins, la somme de vingt sols, icy 20ˢ.

Le 7ᵉ jour de febvrier 1670 au matin, mesd. sieurs majeur et eschevins estant dans l'hostel-de-ville pour faire billets des gens de guerre du régiment de monseigneur le duc d'Orléans, à eux fourni ung carteron de huitres en escaille de quinze sols, icy. . . 15ˢ

Ung pot et demy de vin blanc de dix-huit sols, icy 18ˢ

Plus deux pots et demy de vin françois de dix-huit sols le pot, somme quarante-cinq sols, icy. . 45ˢ

Deux grands pains mimmes de dix sols, icy. 10ˢ

Une pièce de beurre de. 8ˢ

Plus six harans blans de six sols, icy . . 6ˢ

Baillé aux sergeans cheminiers un pot de vin blan de douze sols, icy 12ˢ

Ledit jour au soir, mesd. sieurs estant dans l'hostel-de-ville pour les affaires susdites, à eux fourni deux grands pains minimes de douze sols, icy. . 12ˢ

Six pots de vin françois pris chez Merlier [?] de cent huict sols, icy . . . . C° 8ˢ

En plusieurs plats de dessaire, trente sols, icy 30ˢ.

Baillé aux sergeans cheminiers et autres ung pot de vin blan de 12 sols, icy 12ˢ

et une livre de fromage de 5ˢ

Le 19e febvrier 1670, mesd. sieurs estant dans l'hostel-de-ville pour y faire billets de logemens des gens de guerre du régiment d'Orléans, à eux fourni huit pains, huict sols, icy 8s

Trois pots de vin françois à dix-huict sols le pot, somme cinquante-quatre sols, icy 54s

Six harans soirets de six sols, icy 6s

Une pièce de beurre de huict sols, icy . . 8s

Le 20e jour dudit mois et an, Mesd. Messieurs estant dans l'hostel de ville pour plusieurs affaires, à eux fourni quatre pots de vin françois de 16 sols le pot, somme soixante quatre sols, icy 64s

Deux grands pains minimes de douze sols, icy 12s

Une pièce de beurre de dix sols, icy . . 10s

Huict harans sorets de huit sols, icy . . 8s

Ung pot de beurre 2s

Le 22 mars 1670, Mesd. sieurs estant dans l'hostel de ville, à eux fourni pot et demy de vin françois à 16 sols le pot, somme vingt quatre sols, icy 24s

En beurre 6s

En pain. 5s

Le 25e may 1670, Messieurs estant dans l'hostel de ville, à eux fourni un grand pain minime de sept sols, icy 7s

Une pièce de beurre de huict sols, icy . . 8s

Deux pots et demy de vin françois à 16 sols le pot, somme quarante sols, icy. 40s

Le 4e jour de juin 1670, Mesd. sieurs estant dans l'hos-

tel de ville pour y faire des billets de logemens pour les gardes du corps du roy, à eux fourni ung grand pain minime de six sols, icy 6s

Une pièce de beurre de huict sols, icy . . 8s

Deux pots de vin françois de trente deux sols, icy 32s.

Le 6e jour dudit mois et an, Mesd. sieurs estant dans l'hostel de ville pour faire le réglement des billets des officiers des gardes du corps du roy, lesd. officiers disné avecq mesd. sieurs, à eux fourni neuf pots de vin françois à seize sols, somme sept livres quatre sols, icy. 7l 4s

En pain quinze sols, icy 15s

Une pièce de beurre de huict sols, icy . 8s

En dessair vingt quatre sols, icy. . . 24s

Aux sergeans cheminiers ung demi pot de vin de huict sols, icy 8s

Ledit jour, paié par ordre de Monsieur maistre des ouvrages de la ville à deux manouvriers pour avoir tiré des gretz hors d'une rivière la somme de dix sols, icy 10s

Le samedy 7e juin audit an, Mesd. sieurs estant dans l'hostel de ville pour plusieurs affaires de la ville, à eux fourni deux pots de vin françois à seize sols le pot, somme trente deux sols, icy 32s

En pain cincq sols 5s

En beurre 5s

Ledit jour, payé à Du Fresnes, pour ung pot (port évidemment) de lettre, trois sols, icy 3s

Le 18e juin 1670, Mesd. sieurs mayeur et eschevins

estant dans l'hostel de ville pour faire des billets tant de cavallerie que d'infanterie, à eux fourni :

Un grand pain minime de six sols, icy . . . 6s

Une pièce de beurre de huict sols, icy . . . 8s

Deux pots et demy de vin françois à seize sols le pot, somme quarante sols, icy. 40s

Aux sergeans chemminiers ung demi pot de vin blanc et en pain. 8s

Le 28e juin audit an, fourni une aulne et demie de ruban noir pour mettre à la tasse de Monsieur le pruvost de sainct Pierre de sept sols, icy 7s

Le 2e jour de juillet 1670, Mesd. sieurs majeur et eschevins estant dans l'hostel de ville pour y faire des billets de logemens des gens d'armes de Monseigneur le duc Dangeou (d'Anjou probablement) passant par estape en cette ville, à eux fourni :

Deux pots et demy de vin françois à seize sols le pot, somme quarante sols, icy 40s

En pain. 6s

Une piece de beurre de. 8s

Deux plats de cerises de 6s

Aux sergeans chemminiers ung demy pot de vin blanc et en pain. 8s

Le 5e juillet 1670, payé à ung homme du village de Maroeuil, qui auroit amené en cette ville des safres (ce sont des roseaux) pour faire des claies pour servir au curement des rivières, la somme de cent treize sols que Anthoine de Bray, sergent de la vingtaine, m'a fait commandement de la part de Monsieur de payer, icy. . . . . C s 13s

Le premier jour aoust 1670, Mesd. sieurs estant dans l'hostel de ville, à eux fourni au matin :

Trois pains mimmes de dix sols, icy. . . 10ˢ

Une pièce de beurre de noeuf sols, icy. . 9ˢ

Deux plats de cerises de huict sols, icy. . 8ˢ

Trois pots de vin françois de quarante-huict sols, icy 48ˢ

Le 2ᵉ aoust audit an, Mesd. sieurs estant dans l'hostel de ville, à eux fourni :

Trois pains mimmes de dix sols, icy. . . 10ˢ

Une pièce de beurre de noeuf sols, icy . . 9ˢ

Deux plats de cerises de huict sols, icy. . 8ˢ

Trois pots de vin françois de quarante-huict sols, icy 48ˢ

Le 8ᵉ aoust 1670, Mesd. sieurs estant dans l'hostel de ville, à eux fourni pot et demy de vin français de vingt-quatre sols, icy 24ˢ

En pain cincq sols, icy. 5ˢ

En beurre cincq sols, icy 5ˢ

Le 24ᵉ aoust 1670, baillé pour la despence des pères cordeliers :

Une pièce de beurre de huict sols, ici . . 8ˢ

A Mesd. sieurs une pièce de beurre de huict sols, icy 8ˢ.

Ledit jour et an, baillé par commandement de Monsieur le majeur aux archers du guet, sergeans à masses, sergeans de la vingtaine et autres, huict pots de vin françois à 16 sols le pot, somme six livres huict sols, icy 6ˡ 8ˢ

Ledit jour et an, fourni pour mettre à la tasse de Monsieur le majeur une aulne et demy de ruban noir

large, pris chez le sieur Beauvarlet, de douze sols, icy 12ˢ

Plus fourni dans la chambre du conseil de Messieurs pour tout le long de l'année pot et demy d'ancre de vingt-quatre sols, icy 24ˢ

Plus fourni pour du papier vingt sols, icy . 20ˢ

Plus pour ung grand almanac fourny dans la chambre du conseil de dix sols, icy 10ˢ

Somme totalle. 103 11ˢ

III

DIX-HUITIÈME ET DIX-NEUVIÈME SIÈCLE.

Le dix-huitième siècle est celui que j'ai le moins étudié encore. Je ne puis que renvoyer au chapitre XXII d'ABBEVILLE A TABLE : *Les Diners de MM. de la Ville au* XVIIIᵉ *siècle*, (pp. 55-66). Quant au dix-neuvième siècle il faut en laisser faire l'histoire — culinaire du moins — par nos neveux.

IV

APPENDICE

AUX CHAPITRES D'ABBEVILLE A TABLE

I

PROTECTION DES CUISINIERS.

Voir *Abbeville à Table*, pp. 5 à 10.

Les privilèges des cuisiniers les protègent si bien contre la concurrence des aubergistes et des taverniers que le roi lui-même, pendant son séjour à Abbeville en 1638, est obligé d'user de sa haute autorité pour permettre à quatre aubergistes de fournir des viandes rôties et bouillies à tous passants « non obstant les statuts de la ville. » Un maréchal de camp est chargé par le roi de l'exécution de l'ordre, etc. — *Reg. aux délib. de la ville.*

II

LA POISSONNERIE.

Voir *Abbeville à Table*, pp. 20-22 et 74. — J'avais bien raison de penser que la pêche maritime s'exerçait

très près d'Abbeville. Le livre rouge de l'échevinage, folio xix verso, contient une ordonnance de 1270 pour les pêcheurs de flets qui ne doivent pas pêcher ces poissons dans la banlieue de la ville.

Alors le flot du large venait deux fois par jour baigner le port des Faffelin et des Barbafust. On tirait directement les poissons de la mer entre Sur-Somme et la grande ouverture de la baie. Aujourd'hui on les fait venir de Paris. Nos tables ne pourraient plus mériter l'estime d'Horace :

Bene erat, non piscibus urbe petitis.

Des amendes punissaient ceux qui transgressaient les règlements de la poissonnerie :

« De Pierre Fouache, pour avoir envoyé vendre ung esturgeon en la ville d'Arras en transgressant les deffences à lui faictes de le non envoier (c'est-à-dire de l'envoyer) vendre hors de ceste dicte ville d'Abbeville. » Fouache avait été « condempné le xv[e] jour d'icellui mois de juillet en amende de lx sols modérée à xx sols. »

Un jour, pendant la mairie de Jehan Maupin, — 1473-1474, — le départ du poisson pour Corbie a été empêché je ne sais pour quelle cause. Des réclamations obligent le maire à envoyer des lettres, des messagers à Corbie et ailleurs :

« A Jacques de Lannoy et Jehan du Quesne, la somme de trente-six sols à eulx paié, c'est assavoir audit Jacques pour avoir allé en la ville de Corbeeie porter lettres envoiées par lesd. maieur et eschevins à mons[r] de Contay pour ce qu'il avoit rescript que len avoit empesché

mener du poisson en lad. ville de Corberie, lesquelles lettres lui avoient été rescriptes en la descharge de la ville et pour les advertir de la vérité ; ouquel voiage il a vacqué de piet par trois jours à IIII sols le jour. XII sols.

« Item à Jehan du Quesne etc... » (pour un autre voyage à Lille.

J'ai nommé les hénons ou hanons (*cardium edule*) que l'on vendait au XVe siècle et que l'on vend encore dans notre poissonnerie (p. 21). Ces coquillages étaient alors aussi mangés dans Paris. L'auteur du *Journal d'un bourgeois de Paris 1405-1449* dit p. 123 :

« Vers la fin de Karesme (1419) vint des hannons de fois à autres, mais on vendoit le sac XXVI solz parisis c'om avoit veu avoir pour V blans autres fois, et n'en avoit on que bien peu pour V ou VI blans. »

J'ai nommé les huitres. Les huitres ne devraient jamais être nommées, mais *chantées*. Hélas ! le parc du Crotoy lui-même n'est plus qu'un souvenir. Où la place, où l'éclat de rire de ce bassin toujours peuplé, du petit restaurant en bois établi au-dessus comme sur une passerelle, le cabaret lacustre ? Quelles belles études eussent pu faire là les savants qui vont étudier en Suisse les palafittes préhistoriques ! — Je retrouve dans un *Mémorial d'Abbeville*, 24 octobre 1829 :

« HUITRES DU CROTOY, dites huitres picardes. — Les amateurs d'huitres apprécient tous les jours la différence qui existe entre les *Huitres du parc du Crotoy* et celles des parcs de Dieppe et du Tréport. Partout où ces premières paraissent elles obtiennent la préférence, tant par la délicatesse de leur goût que par leur salubrité. » — Suit une vive critique de la situation malsaine des parcs

de Dieppe et du Tréport établis au bout de la retenue d'eau ou dans l'enceinte du port. — « Le parc aux *Huîtres du Crotoy* se trouve dans une situation tout à fait différente. Il monte près de ses digues de 36 à 40 pieds d'eau. Les eaux corrompues lui sont étrangères puisqu'il se trouve placé directement sur la rive de la mer. » etc. — Le dépôt des *Huîtres du Crotoy* est chez Félicité Dumpre, dite Bisqueux, dans la Boucherie.

Mme Bisqueux, une célébrité de ma jeunesse et qui datait de la rentrée des Bourbons ! Elle avait dansé sur le Marché avec la fleur des jeunes royalistes, en jurant de couper le cou aux Bonapartistes avec son petit couteau, et elle montrait son petit couteau d'écaillère. Quel déchet à la date où je l'admirais dans ses hautes œuvres, son petit couteau fendant les bivalves ! Elle était grande, sèche, noire. Elle avait dû être jolie cependant.

En 1832, pendant l'épidémie cholérique, la poissonnerie avec son petit parc — non d'huîtres — pour la vente à la criée et ses rues étroites pour la vente en détail, parut trop resserrée, trop peu aérée, insalubre, effraya le Conseil municipal, — séances du 18 et du 28 avril. — Le maire Hibon prit, le 18 mai, un arrêté, en sept articles, transférant le marché des vieilles rues au quai du Guindal. Les articles étaient fort sévères. Le poisson ne put être exposé alors que dans des loges en bois, construites par la Ville, les marchandes n'ayant pas le droit d'emporter chez elles la marée invendue. — Le choléra disparu, l'arrêté fut rapporté. — Un nouveau parc de la Poissonnerie pour la vente à la criée, avec galerie extérieure pour la vente en détail, a été ouvert sous la mairie de M. Sauvage.

III

LES VINS DE MER.

Voir *Abbeville à table*, p. 22-25. — Par ses lettres du 27 juillet 1379, Charles V, méritant parfaitement son nom de sage, veut que l'octroi mis sur les vins de mer ne se lève que sur ceux réputés communément à Abbeville *vins de mer*, c'est-à-dire sur ceux de Poitou, de Gascogne, de la Rochelle et de l'Espagne, et non sur ceux de Bourgogne et autres vins français, venant par Seine et Oise en baie de Somme. — Nous remercions le roi de nous donner ainsi la liste des vins qui figuraient chez nous sur les bonnes tables du XIVe siècle. Les comptes nous montrent souvent la ville offrant aux personnages importants des vins de Gascongne, quelquefois du vin de Baune.

Parmi les vins reçus au XVIe siècle à Abbeville étaient certainement ceux qu'estimait Baïf :

Un autre riche, ...
N'ha soing que d'avoir des bons vins,
Soit d'Orléans, ou soit de Beaulne,
Ou soit des cousteaux angevins

BAÏF A M. DE PIMPONT.

IV

LA QUESTION DE LA BIÈRE.

Voir *Abbeville à Table*, p. 25-27. — Cette question de la bière tourmenta fort la mairie d'Antoine Rumet (1628-1629) et même celles de ses successeurs Jacques Manessier (1629-1631), et Jean Vincent (1632-1633.)

Le duc de Nemours, des princes de Savoie, ayant laissé au jeune roi Louis XIII son duché de Chartres, le roi donna en apanage ce duché au duc d'Orléans, son frère. Mais le duc de Nemours n'avait pas fait gratuitement la cession à la couronne de France. Il fallait rembourser le duché, et le gouvernement de la Reine régente songea à le faire payer par la bière de France.

Dans les premiers jours d'octobre 1628, le sieur Barthélemy Gallois, avocat au Conseil privé du roi, apportait à Abbeville, avec l'édit créant des offices héréditaires de contrôleurs et visiteurs de bière, une lettre de la reine-mère et une du duc d'Elbeuf, gouverneur de Picardie.

La reine disait :

De par le roy.

Chers et bien amez, le duché de Chartres, qui a esté délaissé au roy nostre très honoré sieur et fils par nostre

cousin le duc de Nemours, aiant esté donné en appanage à nostre très cher et très aimé fils le duc d'Orléans, et le paiement d'icelluy assigné par sadicte Majesté sur les deniers qui proviendront de son édit portant création en tiltre d'office des controlleurs héréditaires des bières, et lad. exécution estant importante au service de sa Majesté afin que nostre cousin le duc de Nemours soit prompte-ment satisfait selon l'intention du roy nostre très cher fils et qu'il n'ait subject de troubler nostre fils le duc d'Orléans, A ces causes, nous vous mandons et ordonnons que vous aiez à tenir la main à l'establissement des soumissions et baux à ferme quy en seront faits par m[e] Barthélemy Gallois, suivant le pouvoir qu'il en a de sa Majesté, laquelle etc.... Sy n'y faicte faulte, car tel est le plaisir du roy nostre fils et le nostre.... le xx[e] jour de juillet 1628.

Signé MARIE.

Le Conseil de la ville s'inquiéta, craignit un instant « quelque émotion populaire. » – *Délibération du 5 octobre*. — Enfin, après beaucoup de réclamations, de sollicitations et de démarches, la ville entra en possession elle-même des deux offices, moyennant une somme de huit mille huit cents livres pour l'acquisition et de quinze cents livres pour l'exercice de l'année en cours ; mais l'affaire traina et donna mille soucis aux maire et échevins. L'histoire des négociations engagées « pour le soulagement des habitans de ceste ville » mérite place dans une étude plus sérieuse que celle-ci.

V

LE DINER DES KARESMEAUX OU CARESMIAULX

— *Mardi Gras* —

Parmi les dîners de date consacrée, nous avons rencontré, — *Abbeville à Table*, pp. 41-48, — le dîner du Mardi gras. Je ne l'ai pris alors qu'à l'année 1576. Ce gage officiel donné annuellement aux droits du Carnaval remontait beaucoup plus haut. Je ne le reprends aujourd'hui qu'au XVe siècle et dans une année mauvaise, l'occupation de la ville par les gens de guerre enlevant toute gaîté.

« Aux argentiers, qu'ils ont paié, la somme de XXXIII sols pour une despence faicte en l'ostel dudit maieur (Jehan Maupin, seigneur de la Bouvaque) le jour des Caresmiaulx, après que, par plusieurs eschevins, fut conclud de non aller au bos (au bois) ne mengier les queneteaulx ainsi qu'il estoit acoustumé faire chascun an ledict jour, obstant les gens de guerre estans en garnison en lad. ville, et aussi eschever (se soustraire) à la grand despence que pour ceste cause eut convenu faire. » — Mandement seulement daté du IIIIe jour de mars. (*1473-1474*).

A noter que, moyennant cette faible somme de XXXIII sols prélevée sur les fonds de la ville, le maire qui se dévoue à recevoir chez lui les convives empêche une regrettable prescription de s'établir.

VI

LES DÎNERS DE LA VISITATION DES REMPARTS.

Je n'ai pris ces dîners dans *Abbeville à Table* (pp. 48-51) qu'à l'année 1576. Je remonte plus haut :

« A sire Hugues Malicorne, eschevin, la somme de XXXVI sols, à lui paié, pour la despence de ung disner faict en son hostel, là où estoient Jehan de Fosseux, lieutenant du capitaine de la dicte ville, les maistres des ouvrages et de l'artillerie, Pierre Quesnel, carpentier, (charpentier) et aultres personnes qui avoient esté sur et autour de la muraille de ladicte ville avec aucuns gens de guerre adprésent en garnison. » Les visiteurs avoient trouvé l'artillerie « fort ruinée et domagée ». — Le mandement de la dépense est datée du XIXe jour de juing (1472).

On pourrait très certainement retrouver dans les comptes des preuves culinaires plus anciennes de ces inspections annuelles des murs et des armes. Les bourgeois qui suspendaient au dessous de leurs actes un sceau représentant un maieur équestre, casqué, revêtu d'une cotte de mailles, le bouclier au bras gauche, une épée menaçante dans la main droite levée, n'ont jamais laissé douter de leur sollicitude pour le revêtement défensif de leur ville, pour l'entretien de leurs canons, « harnois, bringandines, sallades, voulges, haches et autres habillemens de guerre. »

VII

LE RÔT À COUENNE.

Voir *Abbeville à Table*, p. 5 et p. 69.

L'hommage des cinquanteniers qui devait prendre fin avec les compagnies — *Quatre années de la Révolution*, p. 7, — était encore rendu solennellement, en 1785 :

Cejourd'hui, dimanche vingt trois janvier 1785, midi sonnant, le corps de ville assemblé en la chambre du Conseil, les deux compagnies de cinquantaine étant sous les armes, il fut apporté et reçu la censive, due par MM. les Officiers de ces deux compagnies, du rô à conane et d'un gateau annuellement, au jour et fête Saint Sébastien. — *Registre aux délibérations de l'Hôtel-de-Ville.*

VIII

LES FRATERNISATIONS DES ARCHERS.

Voir *Abbeville à Table* pp. 12-20 et 72-74. — La ville encourage ces fraternisations :

« Aux maistres et arbalestiers d'icelle ville la somme de vingt huict sols à eulx donnée par délibération pour aidier à supporter une despence par eulx faicte avec plusieurs gentilshommes et aultres de l'ostel Monseigneur Desquerdes. » — Mandement et quittance du IIIe jour de janvier (1473, c'est-à-dire 1474).

Et :

« Aux argentiers la somme de vingt-quatre sols, qu'ils ont paié, en oultre de la somme de deux escus donnés par les exécuteurs du testament de deffunct Monseigneur de Domart aux officiers du roy nostre seigneur et aux eschevins d'icelle ville et aultres personnes pour disner ensemble à leur retour de convoyer le corps dudit chevalier que len portoit enterrer audit lieu de Domart. » — Mandement daté du xxviiie jour de may (1477).

La ville se croyait même obligée de donner parfois quelques gratifications, évidemment pour boire, aux archers en garnison.

« . . . . la somme de huict sols donnée au roy de la pie des archiers de Monseigneur Desquerdes, lieutenant général de mon très redoubté seigneur monseigneur le duc de Bourgongne en la conté de Pontieu. . . . » — Mandement seulement rendu en date du iiiie jour de décembre anno soixante et treize. — *Comptes de 1473-1474*.

IX

LES BISCUITS D'ABBEVILLE.

Voir *Abbeville à Table*, pp. 36-38 et 78-79. A ajouter aux titres des biscuits d'Abbeville. Le titulaire du prieuré de Saint-Pierre à Gouy, maitre Colonne du Lac, qui avait beaucoup de qualités, entre autres celles de doyen de Saint-Marcel à Paris, recevait à Paris même, en

redevance de son prieuré, un pâté de six canards, un pâté de dindon, douze lapins, douze pièces de gibier, soit perdrix, bécasses ou lièvres, six chapons et six canards paillets et TROIS DOUZAINES DE BISCUITS D'ABBEVILLE. Cela en 1729. — M. Darsy, *Église d'Amiens*, t. Ier, p. 407.

X

LES COUQUES.

Voir *Abbeville à Table*, pp. 36 et 77-78. — Le secret de confection de la couque, écrivais-je en 1878, est peut-être arrivé au port d'Abbeville dans quelque bateau de la Hanse.

Eh bien! le 20 juillet 1881, à Copenhague, dans la rue dite Amagertorv, j'ai vu derrière la vitre d'un bon pâtissier, des couques de la forme et de l'aspect le plus classique. L'étymologie a raison. Le nom et la recette nous sont bien venus du Nord.

XI

LES FROMAGES DU MARQUENTERRE.

Et les fromages du Marquenterre que j'allais oublier! Des fromages de Marquenterre sont offerts, sous la mairie de Colart Malicorne, (1432-1433), au nom de la ville d'Abbeville, au bailly d'Amiens. — *Quelques faits de l'histoire d'Abbeville*, pp. 71-72.

XII

AUX ARMES D'ABBEVILLE !

De nos jours, un restaurateur a adopté pour enseigne le vieil écu avec ce cri : Aux armes ! Ce n'est pas de la glorification de ses plats qu'il s'agira dans ce dernier mot, mais d'une addition possible aux émaux fidèles, d'une devise que les trouvères du temps facile des assonances — avant le préjugé de la rime — eussent pu proposer aux premiers cuisiniers-pâtissiers comme aux échevins collègues des grands maieurs de l'Abbeville historique :

La véritable Abbeville
Est l'Abbeville où l'on dine.

TABLE

II

L'HISTOIRE A TABLE.

III

DU SEIZIÈME AU DIX-NEUVIÈME SIÈCLE.

IV

APPENDICE AUX CHAPITRES D'ABBEVILLE A TABLE.

AMIENS. — TYP. DELATTRE-LENOEL, RUE DE LA RÉPUBLIQUE, 32.

TABLE

[illegible]. — TYP. [illegible], RUE DE LA RÉPUBLIQUE, 12

